

**QUADRO STATISTICO  
DE' DISTRETTI DI  
PALMI E GERACE  
NELLA PRIMA  
CALABRIA ULTRA...**

---

Giuseppe Raffaele Raso



BIBL. NAZ.

Vitt. Emanuele III

*PAVAT.*

XLVI

187

NAPOLI

1900  
82N

**QUADRO STATISTICO**

DE' DISTRETTI

**DI PALMI E GERACE**

NELLA PRIMA CALABRIA ULTRA



Palin. XLVII

1874..

**QUADRO STATISTICO**  
**DE' DISTRETTI**  
**DI PALMI E GERACE**  
**NELLA PRIMA CALABRIA ULTRA**

REDATTO

PER INCARICO DELLA SOCIETÀ ECONOMICA DI REGGIO

DAL SOCIO CORRISPONDENTE

*Dottor Fisico*

**GIUSEPPE RAFFAELE RASO**

**DI CASALNUOVO**



---

**NAPOLI**

STAMPERIA AMMINISTRATA DA A. AGRELLI  
*Solita S. Raffaele n° 45 e 46.*

**1843.**



---

## INTRODUZIONE

**U**N elegante Scrittore di cose patrie (1) scrive esser l'industria, e la civiltà cose inseparabili, concatenate in modo fra loro da divenire a vicenda causa ed effetto l'una dell'altra: soggiunge che l'industria è 'l perno su cui gira la politica del globo, cagione di guerre o di paci, ed in una parola la Regina del Mondo.

Ma donde prende le mosse? Su qua' principj si fonda? Sulla Statistica. Questa Scienza universale ha un solo scopo, è regolata dalle proprie sue leggi, ma riceve cambiamenti dal clima, dal territorio, dalle produzioni, dal commercio attivo, e passivo, dalla situazione delle regioni su cui si versa e viene applicata. Essendo dunque generali i suoi principj per ricavarne un utile effettivo, conviene naturalizzarli a' singoli luoghi.

Ecco l'incarico il più essenziale delle Società Economiche del nostro Regno. Nè questa della 1<sup>a</sup> Calabria Ulteriore sta oziosa in mezzo al movimento scientifico industriale che regna ne' due Mondi.

---

(1) Raffaele Liberatore.





# PARTE I.

## TOPOGRAFIA FISICA

### C A P O I.

#### CIRCOSCRIZIONE TERRITORIALE.

---

**L**A 1.<sup>a</sup> Calabria Ulteriore ha una superficie di 1152 miglia quadrate, ed un perimetro di 159 miglia, ed un terzo. Circoscritta da tre lati dal mare, vien separata dalla 2.<sup>a</sup> Calabria Ultra dal lato del Nord, dal fiume *Mesima*, e da' monti da cui questo prende origine, che radendo il territorio del Circondario di Stilo, segnano l'ultimo confine al Ionio col fiume Assa al di là di Monasterace.

È posta la Provincia fra' gradi 37 minuti 51 a' gradi 38 m. 32 di latitudine; e tra' 33 m. 34 e 38 m. 55 di longitudine. La sua posizione è da Greco, o Nord Est, a Libeccio, o Sud Ovest: la sua maggior lunghezza è di miglia 55, ed un terzo; la maggior larghezza di miglia 31 e  $\frac{2}{3}$ ; e la minore da Lecuopetra a Spartivento di miglia 20 circa. Quindi la situazione del capo-luogo di provincia, e quella de' Capo Distretti riesce eccentrica.

Dando uno sguardo all'insieme della Provincia, si osserva una superficie disugualissima per monti, colline, fiumi, valli, piani, alti-piani, in modo che a colpo di occhio si vede la varietà del clima, e del terreno, quindi de' prodotti.

È divisa in tre Distretti, de' quali ognuno ha propri limiti,

§ 1°. — *Distretto di Reggio.*

Il primo Distretto vien separato dagli altri due da una linea, che partendo dal ponente de' *Piani della corona*, ove dividonsi i due territori di Bagnara e Palmi nel luogo detto *Mustolà* prosegue verso Aspromonte nel sito detto *Saltus Reginarum*, e termina al di là di Capo-Spartivento, o Promontorio Erculeo fra' due Circondari di Bova e Staiti. Negli altri due lati è circondato dal mare.

§. 2°. — *Distretto di Palmi.*

Giace questo Distretto tra' gradi 38 e m. 19 di latitudine, e gradi 33 m. 46 di longitudine. Comprende tutto il paese sul mar Tirreno, cominciando dal limite di quello di Reggio proseguendo le granitose scogliere di Palmi sino al Promontorio Sant'Elia: ivi ribassando immediatamente formano un picciol ridosso ingiuriato col nome di Porto di Palmi. Si rialzano quindi alquanto per ribassarsi di nuovo nel così detto *Porto di Oreste* conosciuto col nome di *mare ravaglioso* (Mer oragieuse) e termina del tutto la scogliera al punto detto le *Pietre-nere*. Quest'ultimo tratto di roccia è di natura stratoso, facile quindi a smottare, divenuto nel decennio punto di commercio marittimo e garantito quindi da fortini, venivano questi inutilizzati tirandosi dalle cannoniere in faccia alle rocce con grossa metraglia, e razzi alla *Congrève*. Da questo punto sino alla foce del Mesima si ha una parte del Golfo di Gioja, paese che sveglia idee opposte di distruzione pel pestifero aere che lo accerchia, e di ricchezza pel caricatojo di olio, primo in questa Provincia. La linea da *Mustolà* al Mesima è di 18 miglia.

Dalla foce del detto fiume lungo il suo corso verso i monti, prosegue il limite del Distretto, e della Provincia, quando incontrando un picciol rigagnolo sotto Garopoli, e proprio ove fra le acque sorge romantico un diruto Convento di minimi, volta a destra lungo il territorio di S. Pietro di Caridà sino alla cima de' monti, dove raggiunge l'antica via Consolare, che battevano le Romane Legioni scendendo nel territorio Reggino, o ad imbarcarsi per la vicina Trinacria, ed ivi confina col Distretto Ionio.

La superficie del Distretto di Palmi è di 358 miglia quadrati, ed un quarto; di 28 miglia e mezzo di massima lunghezza, e di 18 e  $\frac{1}{2}$  di larghezza, e pressochè di 82 m. e  $\frac{1}{2}$  di perimetro. Tal' estensione è desunta dalle ultime più esatte carte topografiche. Quella della valutazione fondiaria, ridotta in moggia legali di 10000 palmi quadrati, è compresa nella seguente tavola.

Aratoria seminatoria e frutti . . . . .	265407	2064
		<u>10000</u>
Vigneti . . . . .	39482	7584
		<u>10000</u>
Agrumi . . . . .	426	1824
		<u>10000</u>
Orti . . . . .	5539	3710
		<u>10000</u>
Gelsi . . . . .	2057	5196
		<u>10000</u>
Querce . . . . .	18785	8944
		<u>10000</u>
Castagne di frutto . . . . .	16471	8264
		<u>10000</u>
Castagneti cedui . . . . .	17572	2624
		<u>10000</u>
Olivi . . . . .	155189	1904
		<u>10000</u>
Boschi per legname da costruzione . . . . .	2336	9472
		<u>10000</u>
Boechi . . . . .	15537	7664
		<u>10000</u>
Frutti e pascoli . . . . .	94478	2072
		<u>10000</u>
Incolti . . . . .	52857	9072
		<u>10000</u>
Sterili . . . . .	86461	4016
		<u>10000</u>
		<u>10000</u>
Totale . . . . .	<u>894252</u>	<u>01712</u>
		<u>10000</u>

Gli Appennini, dopo di aver formato l'altipiano detto *Prateria*, ricco di alberi di alto-fusto, e di pascoli dond'ebbe

il nome, staccano un ramo verso Libeccio, che forma i *Piani della Corona*. Quest' allargamento de' monti dona una delle più estese pianure della Provincia, nota col nome di *Piana*, bacino immenso di cui il mare ne fa la corda a ponente, e le montagne lo circondano nel resto. Scendono poi queste mano mano in dolce declivio, e ne variano i prodotti. Così la parte superiore ha gli avanzi de' boschi annosi; il castagno (castanea vesca), ramo interessante di commercio, e necessario al fabricato, come vedremo a suo luogo: chiude la scena la gran selva di ulivi, immensi végeti, rigogliosi, speme e ricchezza degli abitanti, come vedremo, e che continuano sin quasi presso le arene del mare. Presero il luogo de' boschi di quercia diradati o distrutti, e delle terre seminatorie, che davano un dì il pane agli abitanti essendo principio statistico generalmente ammesso che ove prospera la quercia prosperano benanco i cereali, giacchè corre all'olio il nostro mondo speculatore.

Il terreno di questi ultimi luoghi è un composto di arena, ciottoli, e sostanze animali, e vegetabili introdotte dal concime e specialmente da' Lupini che han forza magica a mutare l'indole del terreno.

La giacitura delle terre finora descritte, le rende in molti luoghi basse e paludose, quindi insalubri. Ma ivi è però il massimo della feracità del suolo, essendo noto abbastanza essere l'insalubrità dell'aria pruova sicura di fertilità. Esempio in grande ci danno le Americhe; più vicine a noi le maremme dello Stato Pontificio; e fra noi le terre pantanose di Borello, Rosarno, Gioja, Petracci, del paricchè gl'impaludamenti sotto Rizziconi, Drosi e San Martiuo.

§. 3°. — *Distretto di Gerace o Ionio.*

Giace fra' gradi 38 m. 18 di latitudine , e 38 m. 56 di longitudine , ed è situato all' Est di quello di Palmi. Bagnato dalle onde Ionie da Capo-Stilo fino al di là di Capo-Spartivento fra' Circondari di Bova e Staiti , viene nel rimanente separato dagli Appennini , che formano la spina della Provincia , dividendola per lungo e che terminano al Capo delle Armi, lasciando diramazioni dall' uno , e dall' altro lato.

La superficie è di miglia 409  $\frac{1}{2}$  : ha miglia 46 : e  $\frac{1}{2}$  di massima lunghezza ; e 19  $\frac{3}{4}$  di larghezza , con un perimetro di 121 miglia.

L' estensione territoriale desunta dalla Direzione de' Dazi Diretti , al pari della precedente pel Distretto di Palmi è come nella tavola che segue ridotta a moggia legali di 10000 palmi quadrati.

Aratoria, seminatoria, e frutti . . . . .	336458	3040
		<u>10000</u>
Vigneti . . . . .	28517	5296
		<u>10000</u>
Agrumi . . . . .	1080	9792
		<u>10000</u>
Orti . . . . .	1868	4288
		<u>10000</u>
Gelsi . . . . .	18828	2304
		<u>10000</u>
Querce . . . . .	39796	2104
		<u>10000</u>
Castagne di frutto . . . . .	01721	6640
		<u>10000</u>
Olivi . . . . .	44354	1936
		<u>10000</u>
Boschi . . . . .	12567	3856
		<u>10000</u>
Frutta e pascoli . . . . .	305821	5872
		<u>10000</u>
Inculti . . . . .	6672	1540
		<u>10000</u>
Sterili . . . . .	116875	5840
		<u>10000</u>
		<u>10000</u>
Totale . . . . .	1013059	7504
		<u>10000</u>

Il territorio del Distretto Ionio è più svariato di quello del Tirreno: richiede quindi maggiori dettagli. Ha benanco più varietà nella sua geologica costruzione, massime nel pendio dei monti che dividono i Distretti. Per esser completo l'esame dee darsi uno sguardo alle montagne.

§. 4°. — *Montagne.*

Gli Appennini si annodano tutti a Montalto, cima la più elevata di Aspromonte, formata da gneis alquanto scomposto, e che giusta la misurazione del riputato geologo sig. Pilla, si eleva 4234 piedi parigini sul livello del mare. I monti corrono più paralleli al mare orientale, cominciando da *Croce-ferrata*, culmine il più elevato nella loro entrata in Provincia dopo Montalto, ed il declivio è maggiore di quello del lato opposto. Vengono composti da un complesso di rocce primitive, ove predomina il granito con tramezzamenti di arenaria, o depositi di transizione di gneis. È desso formato dagli elementi stessi del granito, si decompone a lungo andare per gli anni, e per le vicende atmosferiche, e dona indizi delle presenze di miniere metalliche. Ov'è meno scomposto somministra pietra da ammolare strumenti rurali. Come ha osservato il menzionato Geologo forma la più gran parte degli Appennini, ed unito allo schisto dà forma strattosa al granito di variata natura, lasciando così alle acque il comodo e l'opportunità di traversarlo, e dar origine a fonti e fiumi, essendo i monti i naturali serbatoi delle acque.

Fra queste primitive montagne si elevano abbondanti le calcaree secondarie di varie epoche della natura nella direzione di Nord o Sud, o Nord-Ovest o Sud-Est, e dalle loro basi sboccano benanco acque non poche.

Fra le rocce primitive, e secondarie, trovansi depositi di arenaria, e lungo le coste del Tirreno, d'immense spoglie di animali marini pietrificati (1) che donano ottima ed abbondante calce pel fabricato. Le colline di terza formazione poste a

---

(1) Erbelot le chiamerebbe *tombe calcaree*.



coltura coronano ordinariamente le marine dell'uno e dell'altro lato, ma variano assai nella loro geologica composizione.

Quelle del lato Ionio sono un composto d'immensi massi di argille, variamente colorate dagli ossidi di ferro, e che presentano sorprendenti regolarità stratificate con le ardesie cadute in fatiscenza. Ciò varia l'indole di terreni, quindi delle colture e de' prodotti. Alle menzionate colline segue sul Ionio una lunga lista di fertile terreno da Ruccella a Bianco, nota col nome di *Dromo* (parola greca che vale via pubblica), è questa zona composta di argille, sabbie calcaree miste a terriccio trasportato dalle acque, è regolato con benintesa coltivazione. Ricca di ulivi, viti, cereali, fichi, gelsi, dona benanco agrumi ove si ha il comodo dell'acqua per l'irrigazione.

Termina tanta fertilità, come abbiain detto, al Capo Bruz-  
zano quasi, elevato a piano sul mare, ma che presenta sul  
dorso un alto-piano ameno fra due mari ove siederebbe un bel  
paese da unire gl'infelici quartieri di Bianco, ed altri meschini  
villaggi de'contorni, se non si mancasse d'acqua. Potrebbero sup-  
plire i pozzi Artesiani?

Il lato verso Nord-Est del promontorio sudetto, per quelle  
armonie della natura, che ad una costa elevata dona un mare  
profondo; è ben atto ad un porto quando il Governo stenderà  
le sue vedute su questi luoghi finora obliati. Aprirebbe ricco  
ramo di commercio colle coste dell'Adriatico, e dell'arcipelago,  
e salverebbe la vita, e la fortuna a'traffianti sorpresi dalla tem-  
pesta in quel mare largo, solitario, monotono, com'è per noi  
il Ionio.

A proporzione che i paesi del Distretto di Gerace si dilun-  
gano dalle montagne, hanno scarse, e cattive acque potabili,  
ed in molti luoghi anco per l'irrigazione, per cui suppliscono

pegli usi della vita con le Cisterne non permettendo pozzi l'indole del terreno, mentre quello di Palmi ne ha dovizia per l'uno e l'altro uso, e di eccellente qualità (1).

Intanto anco il Ionio ha l'inconveniente medesimo del Tirreno per le raccolte di acque paludose prodotte dagli ostacoli che si presentano alla loro spedita scesa da' monti: e dee aggiungersi la macerazione de' lini, canapi, e ginestre, e così non la sola natura, ma eziandio noi stessi concorriamo alla propria distruzione.

Ciò che propriamente è noto col nome di montagne, presenta nella superficie arena mista a ghiaja, con piccolo strato di terriccio vegetabile, che le acque piovane ed il vento spesso trascinano a' sottoposti luoghi, per cui ivi prospera soltanto l'erica e la felce. Se talvolta gli abitanti prossimi alle alture seminano cereali, ricevono al più doppia semente, dopo però di averli stabiliati preventivamente, e lasciandoli poi dopo la messe un anno in riposo per rimettersi, sintomo questo, dice lo statista assai di mal' augurio in agricoltura. Perchè non indurir meglio a patate? Cadet-de-Vaux, citato da Gioja, dice che un *jugero* di terreno appena dona pane pel sostentamento annuo di un individuo, ma dona la sussistenza a cento seminato a patate. Ritorniamo altrove su questo particolare.

Le alte cime degli Appennini, che traversano la Provincia, attraggono e fan cadere in pioggia ed in neve i vapori che spingono i due opposti mari. Questi, copiosi in età, e ne' giorni calorosi, cadono in benefica ruggiada al tramontar del Sole che

---

(1) In generale anco la riviera di Reggio è scarsa di acque potabili, o sono di cattiva qualità da doversi attribuire alla medesima il guasto de' denti incisivi negli abitanti. Reggio sola ha tre fonti salubri, e sotto il livello del mare lungo la Palazina.

anima il regno vegetabile, e fa prosperare quelle piante stesse che senza irrigazione non potrebbero prosperare.

## C A P O 2°.

### MINIERE O ROCCE.

« Da' vasi grossolani di terra, dice il profondo filosofo della « statistica, sino alla finissima tazza di porcellana; dal rozzo « martello sino agli istrumenti astronomici, dalle capanne di fango « fino ai Tempi di marmo, le arti abbisognano delle miniere per « trarre materia, agenti chimici o meccanici per costruire i loro « istrumenti ».

La terra Calabria non è stata con noi avara: prodiga anzi de' doni suoi alla superficie palesa mano mano i tesori nascosti nel suo seno. Si conoscano in parte tali ricchezze nel secolo decorso, ed il Governo avea stabilite fonderie abbandonate poi pel modico lucro. Non si potrebbero far rivivere come 'nella Columbia, e nell'Altai (Impero Russo), facendo uso del metodo elettro-chimico? Chi ignora gli utili recati ne' tempi nostri dalla Chimica applicata alle arti?

Passiamo in rassegna le rocce: che fra noi abbondano, e dalle quali si trae, o trar si potrebbe un utile reale.

#### § 1. — Rocce carbonose.

*Zoofitantrace, o elcantrace, o carbon fossile.* Dona in questi tempi anima e vita al mondo incivilito. Ovunque trovansi miniere di carbon fossile il paese si stima ricco, o divien tale. Noi all'opposto dopo avere alzato al Cielo le qualità del nostro

di *Agnana*, e di *Piranò*; inviat' i saggi agl' istituti; dopo aver celebrati contratti, scoperti filoni, scavati pozzi, acquistati materiali e machine, ci sentiamo dire, come morte improvvisa, non esser buono, non utili gli scavi, doversi riempire i pozzi, chiudere le miniere. Strano cambiamento in vero, quindi capace a far nascere sospetti. Donde tal novità? Dall'Estero, dall'Estero, che ha le sue proprie miniere, che teme la concorrenza, ch'è minacciato quasi reo di lesa-patria per la premura d'introdurre fra noi nuovo ramo di commercio e di utile. Inutile una miniera di zootitantrace, che forma ne' tempi presenti l'anima di tanti opifici, ch'è il motore più attivo, più poderoso per condurre immense machine del vecchio al nuovo mondo; unire Nazioni un tempo disgiunte; scompartire i prodotti, e le ricchezze tra' popoli di due emisferi come se formassero sul globo una sola Famiglia? *Lutet anguis in herba* (1)

La Società Economica ricca di desiderj, ma scarsa di potenza, non ha mezzi da pronunciare questo interessante ramo d'industria, nè i proprietari sono animosi ad unirsi per prendere comune ingerenza. Le rimane quindi l'unico espediente di far pervenire i suoi voti appiè del Trono per l'organo dell'Ecc<sup>ma</sup> dell'Interno, e del Reale Istituto d'Incoraggiamento. Il Governo ha potere, uomini valenti ed istruiti, e con un *fiato* può dare novella vita a questo interessante ramo di nazionale ricchezza.

*Antracite o geantrace.*

Trovasi nel territorio di Antonimina nella contrada *Sansaramico* a strati, e potrebbe benissimo supplire al combustibile ove questo scarseggia, bruciando senza fiamma, e senza fumo.

---

(1) I lavori si sono ricominciati per conto della Società.

§ 2°. — *Rocce argillose.*

Da lunga pezza si va in cerca nel Regno per uso delle fonderie di depositi di argille pure. Nel Castelnovo di Napoli si è formato un gabinetto all'uopo a cura e diligenza del Direttore Bianchi, non ha guari perduto per la Scienza, e di comune accordo ci proponevamo di arricchirlo con quelle che si trovano abbondanti ne' nostri luoghi.

L'uno e l'altro Distretto ne ha dovizia, ma più quello del Ionio ove si purificano per fare stovigli e vasi, spogliandole degli ossidi di ferro che le contaminano, e le renderebbero fusibili al fuoco. Terranova e Seminara ne danno anco delle buone, e s'impiegano a tegole e mattoni solidi e durevoli. Anzi in quest'ultimo paese era oggetto d'industria per le giare ad uso di olio, che davano introito di qualche mighajo di ducati l'anno, ora negletta perchè quel prezioso liquido si abbassa in Giosa e si conserva nelle ampie cisterne di que' negozianti Liguri, o di qualche vistoso proprietario.

Spetta a quest'articolo la *marna* di cui se ne trova molta nelle vicinanze di Gerace, ma alquanto terrosa.

§ 3°. — *Rocce silicate.*

Il feldispato (1) trovasi a strati nel granito alla scesa di Antonimina, ove si rinviene benanco il porfirico di feldispato, cioè cristallizzato, ed un'altra varietà in Aspromonte.

(1) Silicato di allumina e di potassa.

# QUARZO.

Oltrepassat' i piani degli Appennini, via facendo per retro-marina, la natura del terreno vedesi mutata. Si presentano rocce granitose, e di là e di quà bianchissimi pezzi di quarzo, ciò che indica esistenza di miniere essendo desso la matrice di taluni metalli. Aumenta poi scendendo le rocche di S. Iejunio, e la ascesa dell' *Elce*, e rivengonsi grossi strati, e qualche filone nel granito.

Entrano in quest' articolo il granito e lo gneis, de' quali, come abbiain detto, se ne trova dovizia nelle montagne, e lungo le coste ed i promontori.

## § 4°. — Rocce plumbiche.

### Galena o piombo solforato.

Esiste in grandi massi nel territorio di Grotteria, ed a strati abbastanza densi, del paricchè in filoni in Campoli, e fra la calce carbonata nella collina *Cavallica* in Casaleuovo. Si rinviene benanco vicino a quella l' amianto, di cui si manda un saggio al Museo provinciale.

## VARIETÀ.

S' incontra una varietà della Galena nel territorio di Canale contrada *Maria*, ed è l' piombo solforato antimonifero.

§ 5°. — *Rocce zinciche.*

Lo zinco di Mammola è appieno noto a' lavoratori di Mongiana ove unito al rame s'impiega a candelieri, speroni ec.

Tal miniera venne scoperta dal Capitano Rota nella contrada *Pirare*, è bellissimo al di là di ogni aspettazione, ma ora è coperta da una frana che rende speso lo scavo.

§ 6°. — *Rocce ferriche.*

Nel Distretto di Gerace trovansi varie miniere di ferro, e sotto differenti forme. Quella di Pazzano somministra la *ghisa* alla fonderia di Mongiana e dello stabilimento nuovo, e si valuta a 30000 cantaja annui di estrazione. Giace compatta tra la fillide cristallina, ed il calcare giurassico. Il ferro carbonato spatico si rinviene a zolle lungo la strada *Sideres* che da' bagni termo-minerali mena a Gerace, ed anco da quel luogo sino ad Agnana. (1) Qual metallo più utile del ferro? Il quadro di uno statista Francese è troppo interessante per passarlo sotto silenzio. « La preparazione del ferro, ci dice, è divenuta il ramo d'industria il più essenziale pe' benefici immediati che procura ai maestri delle fucine pel bene generale che ne ritrae la società ed i vantaggi che offre a' Governi. Nissun' altra industria occupa tante braccia, produce una circolazione di danaro tanto attivo, e costante, nè esercita un'influenza tanto diretta sulla ricchezza dello stato, e la comodità de' popoli. È dell'interesse particolare di ogni Governo favorirla, sostenerla con le misure le più efficaci, e portarlo al più alto grado di prosperità

---

(1) Chi sa se da questo potrebbe trarsi l'acciaio pativo?

« con tutt' i mezzi in suo potere. La Francia nel 1787 fabbricava 273334 quintali di ferro nel 1822, quintali 800000, e nel 1830 giunse ad 1011540 » (1).

### § 7. — Rocce calciche.

#### Calce carbonata.

Ove non trovasi a dovizia la calce carbonata? La natura ha generosamente provvedute le popolazioni come cosa di somma utilità all'uomo. Giusta il calcolo dei Geologi costituisce quasi l'ottava parte della superficie terrestre, oltre i gusci d'immense produzioni marine, ed i depositi ammonitici nelle varie rivoluzioni del globo.

Forma la calce la massima parte delle nostre montagne secondarie, or compatta, ora sciolta in arena calcarea mista alla selce, all'allumina, agli ossidi di ferro che la rendono più solida e forte nel fabbricato. Presenta le varietà,

#### 1°. Marmo o calcare marmo.

Sono in mia conoscenza quattro miniere di marmo di grana fina. Una in filoni nel colle orientale di Casalnuovo in mezzo al calcare terroso, poco discosta dall'abitato, e con via comoda al trasporto. Si conosce col predicato di *paradiglo*.

Altra nella scesa di S. Iejunio, ed in grandi massi rotolati nel prossimo fiume di Canalo, di cui si lavorarono de' pezzi per l'Episcopio di Gerace. È marmo cipollino, compatto, suscettibile di molta politura.

Una terza di marmo nero venato o brecciato è nel territo-

---

(1) Parlasi della barite scoperta fra noi.



rio di Bivongi, contrada detta gli Apostoli; ed una quarta in Stilo (1).

Legati i frammenti calcarei da pasta calcare, ci danno le breccie degli artisti, di cui tanto utile si ricava nella formazione e manutenzione delle vie rotabili. Non sono però tutte egualmente buone, perchè se tali frammenti sono a base di argille durano poco al calpestio, e si decompongono col tempo, e con le piogge.

2.<sup>o</sup> *Calce solfata idrata, o gesso.*

Sono benanco abbondanti nel Distretto Jonio le miniere di gesso laminare, e talcoso a scaglia lucida, specialmente ne' territori di Bovalino, Benestare, Platì, e Mammola, fra le rocce secondarie, o di terza formazione, non facendo mai parte delle montagne primitive. S'impiega ivi alle volte, od alla costruzione di case, bruciandolo, riducendolo in pasta, e versandolo poi entro forme di tavole per uscire bello e fatto un muro. In pochi giorni si trova costruita la casa, vestendola poi di calce per resistere all'acqua, ma guai se questa la penetra. In tal caso la durata è giusta in proporzione del tempo impiegato a fabbricarla.

§ 8. — *Pietre da Trappeto, e da molire grano.*

Le pietre de' Trappeti ad ulive, più dure sono meglio riescono perchè non bisogna farle spesso ed anno per anno ritoccare dallo scalpello del piperniere. Le rocce granitose di Palmi, e fiammi del Jonio, ove rinvengono immensi massi rotolati da mon-

(1) De' minerali sopra mentovati si depositano i saggi nel piccolo Museo geologico che si sta formando in Reggio per le cure, e pel genio del Segretario perpetuo sig. Greco.

ti, provvedono entramb' i Distretti. Compreso il così detto *cappo* su cui rotola la macina, si pagano approssimativamente ducati trenta.

Le migliori pietre da molire grano sono quelle della *Cuvata* nel 1° Distretto; di Bellantoni vicino Laureana nel Distretto di Palmi; e quelle di Portigliola a grana fina: di *Romanò* territorio di Gioiosa a grana grossa, e di Monasterace in quello del Ionio. Si pagano per l'ordinario a ducato uno per ogni oncia di spessorezza e van nella classe delle *pietre arenarie*.

§ 9. — *Acque termo-minerale, e sulfuree.*

Quantunque Galatro si dia vanto per le sue acque minerali ferruginose, pure non c'è da far gran conto. Gerace ha il primato per le sue termo-minerali a lato del fiume *Santapaolo*. Per giungere ivi le strade sono pessime e pericolose, dovendosi traversare i monti, e percorrere ripide scese. Intanto la loro provata efficacia ne' reumi cronici, nelle paralisi imperfette, in talune piaghe sordide, richiama infermi a centinaia. Infelici! Senza ricovero, tranne qualche casuccia provvisoria coperta è chiusa co' rami del landro (*Nerium oleander*), senza comodi, sotto un cielo ardente per la situazione e pel vento di scirocco che predomina, spesso tornano alle loro famiglie con febbri d'indole maligna, ed io ho avuti, ed ho alla giornata esempli tristi assai. Nè occorre parlare dell' indecenza del bagno; a torme corrono ad immergersi infermi di vari morbi, ma mosso il fondo del sudicio recipiente, escono fuori lordi di fango. Quanti progetti per migliorare quel luogo! Ma soli progetti.

Le acque sorgono a bolle sovra picciola eminenza, di cui il terreno è un composto di argille e frantumi di ardesia. Sono

due, una detta del *Bagno*, l'altra della *Fontanella*, perchè si beve dagl' infermi quando vogliono purgarsi. Hanno entrambi le stesse qualità fisiche: limpide, senza odore, di sapore salso la temperatura di gradi 34 termometro di R. La prima segna di peso gradi 2 e 3 linee, ossia tre decimi di grado dell' arcometro di Baumé, raffreddata la temperatura di gradi 18 del termometro sudetto, e la seconda un grado e due decimi.

#### PROPRIETA' CHIMICHE

##### *Acqua del Bagno.*

Trattata con la soluzione di potassa caustica; col nitrato di argento, con l'ossalato di ammoniaca ha dato abbondante precipitato bianco, che si è trovato essere solfati, ed idroclorati terrosi, e specialmente di calce e di magnesia, evvi anche il cloruro di sodio scoperto co' sali di platino.

##### *Acqua della Fontanella.*

Si son trovat' i princìpi medesimi, ma in mettà dose. Non si è scoperto principio alcuno acido od alcalino, perchè non arrossirono la tintura di tornasola, non inverdirono quella di viole mammoie, non s' intorbidarono con l'acqua di calce, non si cambiarono di colore col cianuro di potassio, neanche dopo l'elasso di poche ore: nè l'acido gallico ha prodotto veruna alterazione. Da ciò si deduce esser molto analoga all' acqua media di Castellamare, anco per gli effetti terapeutici (1).

---

(1) I primi saggi analitici di queste acque li devo al nostro Farma-

Acqua sulfurea.

Devo al collaboratore sig. Muja la conoscenza dell'acqua sulfurea di Agnana. Ha l'odor forte epatico, ed annerisce l'argento. Ei l'ha trovata utile negli attacchi emorroidari, ed io non dubito della veridicità ed esattezza de' suoi esperimenti e non pochi, del paricchè nelle amenorree.

§ 10 — Nitriere.

Tutta la costa Ionia da Cotrone a Spartivento e forse ancora più in là, perchè abbondante di tufo pieno di residui di crostacei, e di avanzi di animali, che donano l'*humus animalis*, somministrò in tutt'i tempi nitro in quantità. Molte nitriere sono scavate in gallerie nelle viscere delle colline, ed altra volta era oggetto di vistoso controbando; represso poi ne' tempi a noi vicini. Si taglia in quelle il terreno a strati di un pollice circa di spessore, si riduce in frantumi con mazze, e martelli, e si lascia ad ampia superficie esposto all'aria per impregnarsi di ossigeno atmosferico superfluo, onde costruire l'acido nitrico. Dopo pochi giorni si liscivia con metodo semplicissimo, e si fa evaporare l'acqua.

Giojosa, Ardore, Condojanni, Castelvetero, Gerace, ne davano in copia, or poca cosa, perchè abbandonati gli scavi; e precipitate le grotte. L'ordinario prodotto era il 4 per 100,

---

cista D. Ferdinando Canani: ma per camminare con quella cautela ch'è necessaria in cose di tanto peso nella Statistica, spedite a Napoli furono analizzate dal signor Ignone Farmacista di S. M., ed abbastanza noto pel suo talento chimico.

perchè non si curavano i prodotti secondari. Il Governo potrebbe trarre utile, e la polvereria di Soriano nel decennio si manteneva col nitro di cui è parola.

### C A P O III.

#### TOPOGRAFIA IDRAULICA.

##### § 1°. — *Fiumi.*

I fiumi de' due Distretti, preso il termine a rigore, non son che sei; due nel Tirreno, e quattro nel Ionio. *Mesima*; e *Petrace* nel primo; *Laverde*, *Buonamico*, il *Torbido*, e l' *Alaro* nel secondo. Quelli hanno origine dalle gronde vette al ponente, e gli ultimi da quelli al levante.

Il Petrace, che gli antichi dicean sorgere da sette fiumi ond'essere legale il lavacro di Oreste, diviene licenzioso per gl'influenti di *Ferrandino*, *Marro*, e *Iona*. Il *Mesima*, o fiume di Rosarno ha per influenti *Vacale*, *Metramo*, *Porciaro*, e *Mammella* che viene dall'altra Provincia. Serpeggia capricciosamente sino alla foce nelle acque di Gioja. Entrambi possono avere un corso di 15 miglia circa.

La celerità del primo è di passi 108 per ogni minuto, di sei palmi ciascheduno; e quella del secondo di passi 64 misurati tra la fine di maggio, e principj di Giugno.

De' quattro fiumi del Ionio, *Laverde*, che si scarica nel mare al di qua di Capo-Bruzzano, un miglio circa al mezzodì del Bianco scende dall'Aspromonte, unito alle acque di *Precacore*, *Caraffa* ec. Ha 114 passi di celerità per minuto, ed un corso di circa 15 miglia.

Buonamico, che ha la sua foce al di quà di Bianco, ha quasi 12 miglia di corso, e scende benanco dall'aspromonte, con una celerità di passi 130 a minuto.

Il *Torbido*, o *Locano* degli antichi, prende origine dallo *Stimpato*; accresciuto dalle acque de' fiumi di Mammola, di Nebbià, di Grotteria, di S. Giovanni, di Zarapoti, dopo un corso di 12 miglia si scarica nel Ionio percorrendo 136 passi in un minuto.

Finalmente l'Alaro, noto ne' tempi antichi col nome di *Sagra*, famoso per le battaglie tra' Locresi, ed i Crotoniati, ha origine nella montagna di Serra, e ricevendo le acque di Nardo di Pace, S. Nicola, Fabrizia ec. percorre passi 124 per ogni minuto, e dopo 15 miglia di corso si getta nelle onde Ionie al di là di Roscillo.

Tai fiumi, tranne il Mesima, ubbidendo alle leggi dell'idraulica, per l'inclinazion del terreno sul quale scorrono, e dei fiumi che influiscono ad angolo acuto, corrono celeri piuttosto al mare; mentre quello riceve gl' influenti ad angolo retto piuttosto sopra un terreno poco declive, ed ha un moto tardo.

Fra' sei fiumi menzionati quello di Rosarno soltanto ha una fascia boscosa di 120 palmi di larghezza, composta di alberi naturalizzati all'acqua, come il pioppo, la betulla, il salcio, e ridona così molte terre all'aratro, ed al pascolo. Quindi promuovere tali opere è rendere un importante servizio all'umanità, ed all'agricoltura, asciugando terre paludose, e rendendole produttive. Ove l'interna amministrazione non si è ancora occupata di questo ramo forestale, i particolari interessati non han trascurato di promuoverlo a loro spese.

Rividi dopo vari anni le terre abbandonate a pascoli, e per pochi mesi dell'anno, poste fra' fiumi Buonamico e Careri, or dis-

sodate, e garentite dall' impeto delle acque, ridonate da ricco proprietario di quel Distretto alla più benintesa coltura. Olivi, gelsi, fichi, terre seminatorie di doppia coperta, case rurali, han mutato del tutto l' aspetto di que' luoghi un tempo inutili, e nocivi, in proprietà che fra non molto darà all' industriale, ed al padrone ampio prodotto in progressivo aumento.

Del pari altri proprietari del Distretto di Palmi han chiesto ed ottenuto di formare la fascia boscosa al Petraco da dove influisce il Iena sino al ponte, ed a proprie spese, opera chiesta premurosamente sin dal 1833, ed ora venuta a maturità, essendosi nominata una Commissione pel ratizzo, e per eseguirla.

Gli altri fiumi son del tutto sprovvisti di fascia boscosa, corrono licenziosi specialmente nel Verno dopo le acque, e la liquefazione delle nevi: non sono guadabili, mancano di ponti, meno i due sulla Consolare, e financo di Carrettoni pe' passeggeri, per cui immolano più vittime all' anno.

Ma la fascia boscosa basterebbe a mantenere i fiumi? No, se non si rinselvano le terre a pendio. Si vorrebbe levare l' effetto senza toglier la cagione.

## § 2. — *Strade.*

Quell' uomo straordinario che si assise in mezzo a due secoli paragonava le strade alle arterie ed alle vene del corpo umano, che diffondon la vita a tutte le parti dell' essere vivente.

Ma quali strade in questi Distretti? La Regia, bella, magnifica, che fa la gloria del Governo che l'ha ideata e condotta a compimento, oltre di esser posta all' estremo confine della Provincia, non giunge che sino a Villa S. Giovanni, ove comincio o meglio cominciar dovrebbe la strada Provinciale, che malgrado

grandi somme sinora erogate non esiste, e forse non esisterà a tempi nostri per gli ostacoli de' torrenti, che non ancora si ha potuto ideare come superarsi.

La Traversa da Gioja a Casalnuovo, costa duc. 8000 a sei comuni, servì sinora a guastare l'antica senza darcene una nuova. Solcata dalle acque, che trascinano il terreno sovraimposto, è impraticabile il verno per li fanghi, l'està per la polvere. Dunque nissuna nel Tirreno per l'interno, nissunissima nel Jonio, meno quella che da Gerace si è tracciata per la marina. Almeno in quello si va per luoghi piani, ma in questo per dirupi, e precipizi col rischio di perder la vita ad ogni passo, o rompersi le ossa. Quante volte tremai in 30 anni di mediche faccende per quel Distretto!

### § 3°. — *Laghi ed impaludamenti.*

Per completare la topografica descrizione de' due Distretti, conviene occuparsi de' laghi, e delle paludi non poche, le quali appetano l'aere nell'estiva stagione con positivo detrimento dei coltivatori, val quanto dire della classe la più interessante della Società.

In generale sono insalubri i piani paludosi tra Metramo, Mesima, e Vacale, del paricchè la vasta contrada tra le falde di Aspromonte, ed i vari corsi di acqua, che scendendo da quei luoghi confluiscono col Petrarce.

Segue *Budello*, o *Paccolino*, tortuoso come il Meandro, e che porta seco il nome. Ha origine dalle paludi di *Patripodi* sotto Rizziconi, e da quelle di *Drosi*, e dopo un corso di tre miglia va a sparire sulle aride sabbie del mare di Gioja assai dappresso a questo sventurato paese, e quasi senza poterle rag-



giungere. Intimamente convinte le Autorità Amministrative che presiedono a' destini della Provincia, del grave danno che reca il Budello ad un Comune che pel ricco caricatojo di olt, e per la fertilità delle terre richiama gente di ogni grado, di ogni condizione, di ogni mestiere, e di varie nazioni, han deciso l'allacciamento. De' ducati 17464 introitati a tutto marzo 1842 sul dazio di due carlini a botte sull'olio che si estrae da quella marina, molte somme si son perdute, o per difetto di perizia, o per mancanza di esecuzione: altre son rimaste in mano infedele il lavoro non si è finito, e solo una frazione nell'interesse del Signor Duca di Terranova che ha anticipate le spese, ed è la sola atta a ricevere le acque. I laterali del nuovo aquedotto sono sostenuti da muro a secco a piano inclinato, tramezzati da altri di fabrica a debite distanze, ed il suolo si è selciato per non venire smosso dalle acque correnti. Non sarebbe stato opportuno consolidare il tutto piantando salci, rovi, e simili alberi, come ne' canali di Olanda, ove l'idraulica ha le sue sede? Ciò agli uomini del mestiere. Non ancora si sono incanalate le acque, ma che ne sarà degl'infelici abitanti di Gioja se questa operazione si esegue di està? Invece di uno, avran due focolari di aria pestilenziale, e la piccola, e lurida popolazione soffrirà immensamente. E chi sa se gli andirivieni di-grosso legno di quercia impiantati fra le arene del mare, non produrranno inciampo allo sbocco delle acque? Il fatto deciderà.

*Pandari* è un lago del territorio di Cereri comune riunito a Natile nel Distretto di Gerace. Sito in una eminenza di cento palmi circa sul fiume, è posto fra terre miste ad argille, ed arene. Vien formato dalle acque piovane che nel Verno scendono dalle gronde delle colline circostanti. Ha una figura ellittica di cui l'asse maggiore è di palmi 200 circa, ed il minore per met-

tà. Nell'Inverno ha più di 20 palmi di acqua, ch'evaporando mano mano coll'avvicinarsi della calda stagione, lascia nel forte dell'Està quasi allo scoperto un fondo paludoso, pestifero, letale agli abitanti di quel meschino paesetto. Posto sull'alto sarebbe facile lo scolo tagliando un emissario dal lato del fiume che dista quasi un miglio. Gli uomini dell'arte valutano la spesa ad un pajo di centinaia di ducati.

*Trodi* è un altro lago nel territorio di Cosoleto, Distretto di Palmi, avanzo delle rivoluzioni recate a quel suolo dal terremoto del 1783. Ha l'estensione di tomolate (1) sette circa, una con le picciole raccolte acquose che lo accerchiano.

La profondità massima delle acque nel bacino maggiore è di palmi 30 circa. Proviene dalle gronde superiori, e l'indole del terreno è vegetabile. Dal lato di ponente per mezzo di una vallea potrebbero scaricarsino le acque nel prossimo fiume. Si è redatta all'uopo una perizia che monta a ducati 7000; che già è stata approvata, e di tal somma ducati 1500 sono di offerte volontarie.

*Aquila* è un lago del Circondario e territorio di Laureana nel Distretto menzionato; misurato con apposita barchetta ha la lunghezza di palmi 1848, e la larghezza di palmi 404. La maggior profondità è di palmi 16. Proviene dalle gronde delle terre circostanti, ed è posto in terreno pilloso (2). Potrebbe asciutarsi dal lato meridionale immettendo le acque nel *Messima*. Sarebbe la spesa di un mezzo migliajo di ducati.

---

(1) La tomolata nostrale era di 28 passi quadrati, ogni passo di palmi sei.

(2) Dicesi terreno pilloso un composto di terra vegetabile residuale, ed arena.

*Pescara* è un altro lago sito nel territorio medesimo di Laureana. Ha circa mezzo miglio di lunghezza forma 400' palmi di larghezza, e la profondità di palmi sei. Proviene da due piccioli fonti detti *Barone*, ed *Amella*. Il terreno è benanco *piloso*, e potrebbe asciuttarsi dal lato occidentale facendolo scaricare nel fiume *Incinnato* per dove ha l'ordinario scola. La spesa approssimativa sarebbe di qualche centinajo di ducati.

#### § 4°. — *Clima.*

L'idea del clima abbraccia tutte le circostanze topografiche, l'indole del suolo, la natura delle acque, la qualità dell'aria, l'umidità, la secchezza, il freddo, il caldo, i venti, i miasmi, gl'imponderabili. Tali cagioni stendono la loro influenza su tutte le produzioni della natura dal minerale all'uomo. Non conoscendole, come valutarle per la buona o cattiva qualità delle terre su' tempi della semina, o del raccolto? Ecco dunque il punto di partenza.

È vario il clima ne' due Distretti, come vario è 'l luogo, e direi quasi di passo in passo, secondo la giacitura del terreno, la copia maggiore o minore de' fiumi, de' laghi, delle piantagioni, de' venti che predominano, e più che ogni altra circostanza la caduta più o meno perpendicolare de' raggi solari, o l'angolo sotto il quale cadono, confrontato con l'angolo del terreno che colpiscono. È vero che siffatto angolo siffatta incidenza, variano a seconda delle ore del giorno, ma è noto esser più calde le regioni volte al levante, ed al mezzodì. Ricevendo più precocemente la benefica luce solare, combattono il freddo, e le rugiade che si sono cumulate nelle ore notturne, presentando benanco più breve crepuscolo matutino.

Applichiamo queste idee generali a' due Distretti su' quali versano tali notizie statistiche.

Quello del Ionio è precisamente nel caso sopraesposto. Le terre più appese, o meglio più a pendio del lato opposto, d'indole argillosa mista all'ardesia, ed al carbonato calcareo, che impediscono di fermarsi le acque; la mancanza de' venti frequenti; meno acque che si uniscono in fiumi, meno laghi, meno alberi, rendono le terre Ionie eccessivamente calde. Specialmente sulle maremme, ove nè ombra ospitale che accolga il trafelato viandante, nè acque che lo disseti. Ciò nelle campagne, ed ancor peggio in taluni paesi, ove al caldo diretto si accoppia il riflesso delle fabbriche, de' gas galleggianti, quello ch' esce dalle persone, da' fuochi, e che in talune giornate fa cader l'abitatore in un' inerzia profonda.

Tal' eccesso di calore spiega benissimo perchè taluni fiori vengono ivi spontanei, e quasi esclusivi, e le frutta son più precoci, ed insieme più squisite, perchè più zuccherose, del paricchè il colorito è più vivo. Tali sono p. e. il semprevivo (*sempervivens*), il mandorlo (*amygdalus communis*), che fiorisce in Gennaro, per cui l'Alamanni lo chiama *malaccorto*; ed il capperò (*capparis rupestris*). Deducesi da quanto abbiain detto essere il verno meno rigido, la caduta delle nevi più rara, e di breve durata.

Ciò però nelle colline, e ne' piani soltanto, perchè i monti (1) presentano tutto il rigore del verno, e con le nevi, e sotto

---

(1) Si verifica seguire il clima la legge delle elevazioni: la trasparenza dell'aria, che fa passare i raggi solari come in un cristallo convesso senza riscaldarlo, e l'acceleramento abbastanza noto della evaporazione, confinano a rendere quel luogo oltremodo freddo.

l'influenza de' venti opposti de' due mari , per cui ogni anno è controsegnato da qualche vittima perita per assideramento. Son dunque i monti o sotto neve, o sotto acqua per la maggior parte del verno , e quasi sempre sotto l'umido , e fra le nebbie , come indicano il lichene delle rocche ; il museo degli alberi, e le varie famiglie de' funghi mangerecci di cui povere popolazioni poste su' monti fan baratto con olio e legumi.

Il clima del Distretto di Palmi presenta notabile varietà. Quantunque meno intersecato da' monti, e con più estese pianure, ha però più acque , più laghi , immensi boschi di ulivi , e di castagni , più continuato il vento di ponente , o ponente e libeccio , che spingendo i vapori in faccia a' monti li scioglie in pioggia talora continuata , immensa come sotto la zona torrida ; il suolo coperto di terra vegetabile ( *humus* ), che mantiene perenne l'umidità , ed assorbe i raggi solari , rendendo nel tempo stesso più fertile il terreno ; tutto ciò in somma concorre a fare che il menzionato Distretto sia più umido , e più freddo. Le nevi son quindi più abbondanti , e tre , quattro volte l'anno per varj giorni , e di molti pollici di spessezza.

Lo stato termometrico chiedeva anni molti di osservazioni per fissare il massimo grado di caldo , e di freddo , ma circostanze particolari l'han fatto mancare. Giova non pertanto far conoscere che il massimo calde sofferto fra noi , ed in vicinanza ai monti è di gradi 28 del termometro di R. , e nelle calorose giornate del luglio ( 1841 ) si elevò a gradi 29 e linee. Il freddo è per l'ordinario di gradi 5 sopra zero , e solo ne' giorni 2 e 3 febbrajo 1813 scese il mercurio ad un grado sotto zero.

Io non so indovinare la cagione perchè molti anni addietro il nostro clima era più costante , e le stagioni sostenevano il loro carattere senza notabili variazioni , quindi i prodotti agrarj

più assicurati. Le mutazioni avvenute in seguito non debbono tenere a cagioni locali soltanto, ma benanco a cambiamenti nel sistema cosmologico (1).

§ 5. — *Pioggia o stato igrometrico.*

Come più su si è cennato la pioggia è varia secondo i luoghi, ed è notabilissima la differenza in meno tra quella che cade nel Distretto Ionio, e quella nel Tirreno. L'intempestività del presente lavoro statistico; l'obbligo di corrispondere alle premure della Società Economica, ed il bisogno di dare una base solida a' miglioramenti che si propone, non permettono riportare osservazioni molte, specialmente per gli anni scorsi, e dobbiamo contentarci delle quantità calcolate in quest'anno (2).

Eccone il quadro.

Distretto di Gerace prendo il luogo medio si ebbero di acqua pollici. . . . .	14
— Di Palmi . . . . .	18
Nel primo, giorni piovosi n. . . . .	52
Nel secondo n. . . . .	74

(1) Giovanetto io andava a' 21 giugno co' miei compagni ad osservare da luogo elevato il Sole che tramontava in quel dì nella bocca del Vulcano Strongoli. Mano mano si è andato allontanando e nel menzionato giorno tramonta radendo la falda meridionale del monte.

(2) Il celebre Fisico Vassalli-Eandi di Torino fece sessanta anni di osservazione meteorologiche pel suo paese. Noi ora nasciamo in questo lavoro, e non solo siam lungi da lui immensamente; ma benanco da quelli eseguiti dal nostro benemerito Naturalista O. G. Costa per varie parti del Regno. Confesso quindi essere quest' articolo, e l' altro che segue, mancanti di quella precisione tanto necessaria a lavori di simil genere, e che dee venire dietro anni molti.

Si deduce da ciò maggior rugiada, maggiore umidità nel secondo che nel primo, ciò che unito alle circostanze locali dona alberi più rigogliosi, ma meno consistenti dell' altro.

Più gelo, e più solido, frequente, più nocivo agli uomini, ed a' prodotti del suolo. Cresce poi l' intensità sulle montagne; e la pioggia, la neve, il gelo, si succedono ivi, e si cumulano per la più parte dell' anno.

§ 6°. — *Venti o stato anemometrico:*

I venti che dominano ne' due Distretti bagnati da due opposti mari, son diversi ed anco opposti. Nella costa Ionia, predomina quello di Est, e Sud-Est, ma non molto impetuoso, e risentito. Ascende su' monti, traversa la breve pianura con un seguito di nubi, e nebbia foltissima, precipita giù sulle pianure del Tirreno, sradica alberi, rovescia tetti, atterra qualche abitazione, e spesso ancora accompagnato da furibonda pioggia, allaga paesi, penetra nelle abitazioni, e scaccia gli abitanti. Perde d' intensità allontanandosi da' monti, e giunge quasi moribondo al mare. Quello dell' Ovest, o Sud-Ovest presenta una scena tutta opposta. Placido per gli abitanti del Tirreno, piovoso soltanto nel Verno, fa nelle contrade Ionie ampia rappresentazione di quello dell' Est, a Sud-Est che ci viene da là (1). Tale scena è dovuta alla situazione de' monti che dividono la provincia in due

---

(1) Per lunghi anni resterà in quelle contrade la memoria de' danni cagionati dal vento di ponente ne' giorni 11 e 12 marzo 1842 avendo fatto negli uliveti più di 100000 ducati di danni; oltre gli alberi fruttiferi, e le case. A 21 Aprile detto anno il vento di Levante prese risulsa sugli uliveti della piana, ma con danno assai minore.

climi opposti, in modo che il viaggiatore passa sovente traversandoli dalla serenità alla pioggia, e viceversa. Gli alberi stessi mostrano i permanenti effetti. Que' del lato Ionio volgono a ponente i loro rami, come coda di cometa, e que' del Tirreno a levante, cosa curiosa da osservarsi quando si traversano le montagne.

§ 7°. — *Meteore.*

I tuoni aprono fra noi la scena autunnale, e sono molti, e frequenti, del pari i fulmini, andando insieme uniti come causa ed effetto. Colpiscono però le cime di monti, ed alberi di alto fusto, o paesi troppo elevati, e recano meno danno, e timore allontanandosi dalle montagne (1).

I terremoti non sono frequenti ma i superstiti ricordano con orrore quello del 1783, di cui si hanno ancora le prove in vari paesi, e negli avanzi di edifizii sacri distrutti, e non rifabbricati. Reggio, la bella Reggio porta piaghe durature, e vive in continui palpiti.

---

(1) È noto a' Fisici essere i fulmini quando *discendenti*, e quando *ascendenti* secondochè lo equilibrio elettrico è nell'atmosfera, o nel suolo. Nel primo caso lo scoppio del tuono è immediato al lampo, e non proceduto da rombo nel secondo per aggrupparsi delle nubi, ed il reciproco elettrizzarsi, sorge un rumor cupo, sordo, che precede il tuono, e segue il lampo. Ci danno i Fisici il modo da calcolare la distanza dello scoppio, ciò che minora il timore, e fa scansare il pericolo, dividendo i battiti del polso che si succedono fra lo scoppio del lampo, ed il rumore del tuono, per sei. Allora si avrà in miglia geografiche d'Italia la distanza della nube elettrica. P. e. 24 battiti dan 4 miglia; 18 ne dan tre, e così del resto.



## PARTE II.

### POPOLAZIONE.

#### CAPO I°.

##### POPOLAZIONE E STABILIMENTI DIVERSI.

A qual'uso s'impiegherebbero i doni che ci ha largiti natura, se l'attore della grande scena del mondo non ne facesse uso, e non regolasse le tante risorse? Di fatti ove i prodotti abbondano, ivi abbonda la popolazione. L'uomo cerca pria vivere, e poi ben vivere, e se non ha un pane superfluo da mettere a mensa non pensa di riprodursi. Incontentabile aspira sempre al meglio, cerca nuovi comodi, nuovi diletti, unisce più elementi per avere maggior utile, e gli uomini padroni nella scelta di un sito ove formarsi, prescelsero le coste marittime per affratellare il commercio, ed i prodotti agrari, e far così cambio de' superflui. Se mano mano talune popolazioni abbandonarono le coste, avvenne ciò, o per essere cresciute, quindi bisognose di maggior estensione, o per fuggire i pericoli della pirateria. Qual Regione presenta documenti più autentici delle nostre contrade, abitate da tempi remoti, e poi abbandonate ne' disastrosi secoli di mezzo? I luoghi abbandonati impaludarono, recando grave danno alle vicine popolazioni, che decimate per tal motivo, divennero nuova causa d'impaludamenti, e formarono così un circolo vizioso a proprio danno. Pare però che in taluni luoghi si ritorna alle coste, ed alcune popolazioni del Ionio implorano la possanza del Governo per farlo.

Da ciò chiaro si scorge quanto importa occuparsi scrupolosa-

mente dell' articolo popolazione , e per avere i risultati sotto un colpo d'occhio annettiamo talune tavole sinottiche con gli schiarimenti che suggerisce l'importanza dell'argomento.

Gli abitanti de' climi salubri , i quali più si avvicinano alle pendici de' monti , e che per necessità di sito menano vita attiva , e laboriosa ; ove lo scolo delle piogge è facile e pronto , quindi maggior nettezza , e più libera circolazione dell'aria , sono in generale più robusti , di buona salute , ed ordinariamente di più vantaggiosa statura. Al contrario gli abitanti di luoghi bassi e specialmente prossimi alle paludi , ed acque stagnanti son piccioli , poco sviluppati , più inxiti , vecchi pria del tempo , continuamente affetti da febbri che trascinano altri mali , cachettici , incapaci di attività , d'industria , arretrati nel fisico , e nel morale , scendono nella tomba di sollievo a loro stessi , e per dar luogo ad altre generazioni della stessa tempra (1)

Ove l'abitante è di buon temperamento , comincia a trarre utile de' suoi figlioli tra' sette ed otto anni , o per custodire il gregge , o per guardare il campo , fugare gli uccelli , estirpare l'erbe noeive da' seminati cogliere ulive , guidare il carico. Dopo i 15 anni divenuti giovani sfidano al lavoro gli adulti , e proseguono i più penosi lavori sino al di là del sessantesimo anno. Col clima concorrono l'esercizio , l'educazione , l'esempio.

Fra noi , o meglio nella nostra Provincia , l'emigrazione è quasi ignota , indizio sicuro di comodità , ed agiatezza , giacchè

---

(1) Bernardino di S. Pierre osserva esserè i Lapponi meno sviluppati de' Patagoni , quantunque abitatori di latitudini egualmente fredde. Ciò perchè vivono nella maggior parte dell'anno ristretti in mezzo a' loro armenti di Renne , mentre i Patagoni sono erranti , e vivono di caccia , e di pesca. Tanto è vero essere il moto l'espressione della vita !

l'uomo non abbandona il posto ove si trova bene. Sotto questo rapporto è vero ciò che dice il profondo Filosofo della Statistica *esser l'uomo il mobile più difficile a traslocarsi*. Al più passano i nostri da contrada in contrada, ed anco temporaneamente. L'emigrazione è benanco picciola cosa, non giungendo che qualche famiglia di Sicilia, che la miseria del patrio nido spinge fra noi nel tempo della raccolta olearia, e ne fa dimora.

Nè questa gente è disutile. Le nostre contrade riconoscono dalla gente sicula l'industria dell'olio di noccioli delle olive, che pria andava perduta; come devono al sottilissimo Ligure, e e fra questi il primo al celebre Marchese Grimaldi, le così dette *machine a lavatojo* per le ulive. Sotto quest'aspetto forestieri di tal fatto meritano per parte nostra onorata menzione, e somma riconoscenza.

TAVOLE SINOTTICHE DELLA POPOLAZIONE  
DE' DISTRETTI DI PALMI, E GERACE.

DISTRETTO DI PALMI

DISTRETTO DI GERACE

Popolazione . . . . .	91560
Aumento dal 1827 sino al 1841. . . . .	13589
Comuni, e sotto-Comu- ni n° . . . . .	53
Circondari n° . . . .	9

*Condizioni naturali.*

Maschi adulti . . . .	29106
Femine adulte . . . .	32005
Maschi pria degli anni 14 . . . . .	15007
Femine pria degli anni 12 . . . . .	15442
Da' 15 a' 18 anni . . .	7376
Da' 19 a' 25 . . . . .	7144
Da' 25 in poi . . . . .	15376
Artieri e domestici . .	5167
Possidenti . . . . .	20073
Pinzocchere . . . . .	127
Preti . . . . .	433
Esercenti professioni li- berali . . . . .	736
Coltivatori . . . . .	44957
Marinari e pescatori . .	305
Mendici . . . . .	2336
Mendiche . . . . .	2695

*Stato civile.*

Celibi maschi . . . .	1185
— femine . . . . .	23765
Conjugati . . . . .	43626
Vedovi . . . . .	3012
Vedove . . . . .	4121
Matrimonj nel 1840 . .	718

Popolazione . . . . .	88942
Aumento nel decen- nio . . . . .	11940
« « « « . . . . .	46
» « « « . . . . .	9

*Condizioni naturali.*

« « « « . . . . .	28211
« « « « . . . . .	25564
« « « « . . . . .	18115
« « « « . . . . .	15444
« « « « . . . . .	6117
« « « « . . . . .	7125
« « « « . . . . .	17006
« « « « . . . . .	4116
« « « « . . . . .	8902
« « « « . . . . .	65
« « « « . . . . .	420
« « « « . . . . .	378
« « « « . . . . .	31517
« « « « . . . . .	628
« « « « . . . . .	2121
« « « « . . . . .	2629

*Stato civile.*

« » « « . . . . .	27074
« « « « . . . . .	25622
« « « « . . . . .	30297
« « « « . . . . .	1103
« « « « . . . . .	5297
« « « « . . . . .	634

**DISTRETTO DI PALMI**

*Aumento della popolazione.*

Nati maschi nel 1841.	1818
Nate. . . . .	1905
— Illegitimi. . . .	89
— Illegitime. . . .	90

*Diminuzione della popolazione.*

Morti nel 1841 . . .	1169
Morte . . . . .	1041
Pria degli anni 8 . .	1371
Nuovi domiciliati . .	420
Emigrati . . . . .	

*Chiese Cattedrali.*

Una in Oppido . . .	
Rendita approssimativa.	5000
Capitolo composto di 6	
Dignità 14 Canonici,	
e 5 Mensionari.	
Parocchie (1) n°. 20 .	
Collegiate. Seminara insignita; Sinopoli; Terranova; Pedavoli . .	
Seminario uno in Oppido.	
Paga — Da duc. 51 a 54 .	
Discipline che s' insegnano . . . . .	
Lingue; belle lettere; matematiche; teologia; diritto di natura; canto fermo . . . . .	

(1) Nel Distretto di Palmi 39 Comuni fan parte della Diocesi di Mileto; ed uno di quella di Reggio.

**DISTRETTO DI GERACE**

*Aumento della popolazione*

“ “ “ “	1593
“ “ “ “	2219
“ “ “ “	103
“ “ “ “	107

*Diminuzione della popolazione.*

“ “ “ “	926
“ “ “ “	752
“ “ “ “	933
“ “ “ “	99
“ “ “ “	143

*Chiese Cattedrali.*

Una in Gerace . . .	
“ “ “ “	4000
Capitolo di 24 membri con 8 dignità, ed 8 Cappellani. . . .	
Parocchie (2) n°. . .	75
Seminario uno in Gerace . . . . .	
Rendita oltre le pensioni.	1200
Allievi n°. . . . .	80
Paga — Da ducati 40 a duc. 50 secondo l'età.	
Discipline che s' insegnano . . . . .	
Lingue; Archeologia greca, e romana: filosofia, teologia, e cano-	

(2) Nel Distretto Ionio, n°. sei Comuni fan parte della Diocesi di Squillace.

DISTRETTO DI PALMI

DISTRETTO DI GERACE

Rendita approssimativa.	2000	nica . . . . .	
<i>Beneficenze: Ospedali</i>		<i>Beneficenze.</i>	
<i>Luoghi Pii.</i>		Martoni . . . . .	98
Palmi: rendite . . . . .	498	Usi — Pegni e Messe.	
Usi — Pegni, e Messe.		Grotteria — Rendita . . . . .	359
Seminara: Beneficenza,		Usi: Maritaggi soccorsi.	
rendita . . . . .	1195	S. Giovanni — Rendita.	156
Usi — Pegni e spegni		Usi — Maritaggi, ed ope-	
elemosine, e mari-		re di culto . . . . .	
taggi . . . . .		Careri — Rendita . . . . .	37
Ivi Ospedale, rendita . . . . .	435	Uso — Opere di culto	
N.º di letti 10 . . . . .		Bovalino — Rendita . . . . .	127
Malattie acute . . . . .		Usi — maritaggi ed ope-	
<i>Impiegati.</i>		re di culto . . . . .	
Un medico . . . . .		Sant'Agata del Bianco —	
Un Chirurgo . . . . .		Rendita . . . . .	37
Un Farmacista . . . . .		Oltre il grano . . . . .	
Un Salassatore . . . . .		Usi — Id. e monte fru-	
Un Barbiere . . . . .		mentario . . . . .	
Una Lavandaja . . . . .		<i>Casa Religiose.</i>	
Ivi: Luoghi Pii — Ren-		Geraci — Riformati. . . . .	
dita in danaro. . . . .	100	N.º di Padri 3 . . . . .	
In olio botti 30 bienna-		— di Laici 4 . . . . .	
li (1) . . . . .		Ivi — Cappuccini . . . . .	
		N.º di PP. 3 . . . . .	
		— di Laici 7 . . . . .	
		Ivi — Monache di Sant'	
		Anna . . . . .	
		Rendita approssimativa.	4000
		N.º di Monache 18. . . . .	
		— di Novizie 2. . . . .	
		— di Educande 6 . . . . .	
		Numero di Converse 5.	
		— Di Serve chiuse 7.	
		Stilo — Liguorini . . . . .	
		Rendita approssimativa.	6000

(1) Tal rendita si versa alla Diocessana di Mileto senza ritornare a Seminara. Va detto lo stesso per le ricche Case Religiose ivi un tempo esistenti, ora o distrutte, o cedute a Corpi morali dimoranti altrove. Quindi la patria di Barlaamo; che ha figurato lungamente per lettere; per cospicui stabilimenti; per la resistenza eroica a Carlo II di Angiò; per le guerre

DISTRETTO DI PALMI

DISTRETTO DI GERAGE

Melicuccà — Rendita . . . . .	364	N° di Padri 6 . . . . .	
Ospedale per malattie acute . . . . .		— di Frati 11 . . . . .	
Impiegati come sopra . . . . .		1vi Cappuccini . . . . .	
Letti n° 5 . . . . .		N° di PP. 3. . . . .	
Cinquefrondi Beneficenza — Rendita . . . . .	1517	— di Laici 5. . . . .	
Usi — Maritaggi e medicine . . . . .		Roccella Paolotti. . . . .	
Anoja — Cappelle Laicali — Rendita . . . . .	209	Rendita approssimativa. . . . .	1000
Usi — Opere di culto. . . . .		N° di PP. 3. . . . .	
Polistina — Beneficenza — Rendita . . . . .	902	— di Frati 2 . . . . .	
Usi — Maritaggi . . . . .		Bianco Riformati. . . . .	
Terranova — Beneficenza — Rendita . . . . .	90	N° di PP. 3. . . . .	
Usi — Opere di culto. . . . .		— di Laici 5. . . . .	
Iatrinoli Beneficenza ed Ospedale, — Rendita . . . . .	2194	Stignano Riformati . . . . .	
Usi di Beneficenza — Maritaggi . . . . .		N° di PP. 2. . . . .	
Ospedale . . . . .		— di Laici 5. . . . .	
N° di letti 10 per malattie acute. . . . .		<i>Impiegati.</i> . . . . .	
Impiegati — Un medico, un Chirurgo, un salassatore, un infermiere, una lavandaja, un portinajo . . . . .		Sotto-Intendente . . . . .	
Oppido Beneficenza — . . . . .		Giudice Istruttore funzionante. . . . .	
		Ricevitore Distrettuale. . . . .	
		Regl Giudici n°. . . . .	9
		Ispettore di Polizia. . . . .	
		Cancelliere di Polizia . . . . .	
		Sotto-Direttore di Posta. . . . .	
		Cancelliere del Giudicato d' Istruzione . . . . .	
		— Di Regl Giudici n°. . . . .	9
		— Comunali uno per Comune . . . . .	
		Un Controloro di Dazi Diretti . . . . .	
		Ricevitori Doganali n°. . . . .	4
		— di Registro e Bollon°. . . . .	9
		Guardie Generali n°. . . . .	2
		Commesso di Dogana n°. . . . .	3
		Controloro di Dazi In-	

del Gran Capitano Gonsalvo, per i privilegi dell'Imperador Carlo V. per famiglie illustri, e per la guerra al feudalismo, è un osso spolpato, ed arido.

DISRETTO DI PALMI

DISTRETTO DI GERACE

Rendita . . . . .	
Usi — medicine a po- veri . . . . .	
Rendita per pegni e spe- gni . . . . .	
Ivi — Pel mantenimen- to di giovani allo stu- dio . . . . .	
Tresilico Beneficenza — Rendita . . . . .	
Usi — Maritaggi . . . .	
Varapodio — Beneficen- za — Rendita . . . .	
Uso — Messe . . . . .	
Sinopoli — Beneficenza — Rendita . . . . .	
Usi — Maritaggi . . . .	
Sant'Eufemia — Bene- ficenza — Rendita . .	
Usi — Maritaggi . . . .	
Pedavoli — Beneficenza Rendita . . . . .	
Usi — Maritaggi . . . .	

Case Religiose.

Palmi — Riformati . .	
N°. di PP. 7. . . . .	
— di Laici 12. . . . .	
Seminara — Cappuccini.	
N°. di PP. 7. . . . .	
— di Laici 8. . . . .	
Sinopoli — Ospizio di Agostiniani . . . . .	
N°. di PP. 2. . . . .	
— di Laici 2. . . . .	
Rendita approssimativa.	
S. Giorgio Domenicani.	

104	diretti . . . . .	
	Un Tenente, Brigadie- ri, e Guarda coste in tutto n°. . . . .	50
157	Guarda Boschi Regi n°. .	7
	Un Ufficiale di Gendar- meria . . . . .	
254	Sotto-Uffiziali, e Gen- darmi n°. . . . .	50
76	Casarme — Una per Cir- condario. . . . .	
36	Guardie urbane: uno a centinajo . . . . .	
	Diritti Riservati e Lotti. Botteghini di eccezione dipendenti da Bianco e Roccella n°. . . . .	60
156	Posti di Lotto n°. . . .	8
148	Commissione Vaccinica Distrettuale. . . . .	
15	Num. approssimativo di vaccinazioni annue . .	600

1000



DISTRETTO DI PALMI

N° di PP. 4. . . .	
— di Studenti 3. . .	
— di Conversi professi 2.	
— Di Terziari non professi 3. . . .	
Rendita approssimativa.	3000
Polistina — Paolotti o Minimi . . . .	
N° di PP. 4. . . .	
Novizio 1. . . .	
N° di Laici 3. . . .	
Terziario 1. . . .	
Rendita approssimativa.	1600
Ivi osservanti. . . .	
N° di PP. 4. . . .	
— di Frati 3. . . .	
Laureana — Conventuali	
N° di Padri 4. . . .	
— di Frati 4. . . .	
Rendita approssimativa.	2000
Melicuccà Riforma . .	
N° di PP. 2. . . .	
— di Frati 4. . . .	
<i>Impiegati.</i>	
Sotto-Intendente . . .	
Giudice Istruttore funzionante. . . .	
Regt Giudici n°. . . .	9
Controloro di Dazi Diretti. . . .	
— Indiretti . . . .	
Ricevitore Distrettuale .	
Ricevitori di Dogana n°.	2
Commessi idem n°.	2
Ricevitori di Registro e Bollo n°. . . .	9

DISTRETTO DI PALMI

Guardie Generali n° . . . . .	2
Ispettore di Polizia . . . . .	
Cancelliere di Polizia . . . . .	
Sotto-Direttori di posta e Procacci n° . . . . .	2
Cancellieri di Regie Giu- stizie n° . . . . .	9
— Del Giudicato d'Istru- zione . . . . .	
Ispettore Telegrafico . . . . .	
Tenente di Dazi Indi- retti . . . . .	
Brigadiere e guarda co- ste a Cavallo n° . . . . .	26
Cancellieri Comunali uno per Comune . . . . .	
Gendarmeria e Forzar- mata . . . . .	
Un Ufficiale Bassi Uf- fiziali, e Gendarmi n° . . . . .	50
Guardie Urbane una a centinajo . . . . .	
Caseme una per ogni Capoluogo di Circon- dario . . . . .	
<i>Diritti riservati e Lotti.</i>	
Bottegghini di eccezione dipendenti da Bagna- ra n° . . . . .	67
Posti di lotto n° . . . . .	17
Commissione Vaccinica Distrettuale . . . . .	
Vaccinazione annua ap- prossimativa n° . . . . .	1800

## PARTE III.

### PRODOTTI SPONTANEI

#### SEZIONE I.

##### ALIMENTI

##### §. 1. — *Caccia.*

La caccia fra noi non è oggetto di utile, bensì di occupazione per le persone comode che andando alla campagna per acudirle alle industrie, vanno armate di fucile, come per compagnia, meno però nel caso de'tordi, come diremo. Quindi quella clamorosa del cinghiale (1), del caprio (2), della volpe (3), della lepre (4), della martora (5), del tasso (6), non sodisfa che al genio di taluni che han forza e lena sufficiente a percorrere monti, valli, e pianure, e le pelli sono ben picciola cosa nel commercio interno. I ghiri (7), ed il riccio (8) figurano benanco nella caccia, e sono bocconi generalmente graditi.

I volatili nelle nostre contrade sono molti, taluni indigeni,

- (1) *Sus scrofaferus.*
- (2) *Cervus capreolus.*
- (3) *Canis vulpis.*
- (4) *Lepus timidus.*
- (5) *Mustela martora.*
- (6)
- (7) *Myoxus glis.*
- (8) *Herinocerus europeus.*

ma pochi, ed altri di passaggio. La famiglia de' *becchi-fini* ce ne dona quattro specie. Il rusignuolo (1); il beccafico (2) il pettirosso (3); il saltimpalo (4). Si aggiunge il passero (5) la pernice (6), il palombo (7), la pica (8), la lodola (9) il cardellino (10), ed in abbondanza il pipistrello (11) il gufo (12) il corvo (13) il gheppio (14), il fringuello (15); il cuculo (16) de' quali restan tanti nelle nostre contrade, e soprattutto le quaglie (17) accompagnate da quel volatile che i cacciatori chiamano re delle quaglie (18), il tordo (19); il merlo (20) con l'accompagnamento de-

- 
- (1) *Motacilla lusciniæ.*
  - (2) *Motacilla fœcedula.*
  - (3) *Motacilla grisea.*
  - (4) *Motacilla rubicola.*
  - (5) *Frincilla domestica.*
  - (6) *Tetrao perdrix.*
  - (7) *Columba palumbus.*
  - (8) *Corvus pica.*
  - (9) *Alauda vulgaris.*
  - (10) *Fringilla carduchis.*
  - (11) *Vespertilio noctulo.*
  - (12) *Strix ulula.*
  - (13) *Corvus corax.*
  - (14) *Tinnunculus verus.*
  - (15) *Fringilla coelebs.*
  - (16) *Cuculus canorus.*
  - (17) *Tetrao coturnix.*
  - (18) *Tetrao francolinus.*
  - (19) *Turdus viscivorus.*
  - (20) *Turdus merula.*

gli uccelli di rapina; la beccaccia (1); la cornacchia (2); la tortorella (3) il rondinone (4) la rondinella (5) la starna (6); la beccaccina (7), e la cutrettola (8).

La vera caccia però si esercita sopra pochi volatili. La pernice che va come suol dirsi, a *volata* o *compagnia*, si prende col laccio, al richiamo, o zimbello, o si uccide col fucile. I palombi si sono naturalizzati, e nel Ionio nidificano ne' buchi de' casini, e sono una risorsa pronta di tavola nelle occorrenze. Ma la più proficua, la più abbondante, la ricercata caccia è quella delle quaglie all'arrivo dell'Africa nel Maggio, ed al ritorno per colà nel Settembre, traversando due volte l'anno le nostre contrade, e si prendono colle reti, e si uccidono col fucile.

I tordi ed i merli che vengono a noi numerosissimi dal Settentrione verso Ottobre seguiti da vari uccelli di rapina restano sino a che acino d'uliva resta sull'albero, e ripartono nel marzo. Si fa immenso consumo, e talune giornate si vendono un grano e tre tornesi l'uno, prendendosi colle reti, con la *ragna* (estesa rete fissata a terra ne' luoghi di passaggio sulle colline); col *ragno* nelle fredde ed oscure notti, abbagliandoli col lume posto nel mezzo, ed invischiandoli (9) colle paniucce, ed

---

(1) *Scolopax rusticola*.

(2) *Corenes corvus*.

(3) *Columba turtur*.

(4) *Hirundo opus*.

(5) *Hirundo riparia*.

(6) *Perdrix cinerea*.

(7) *Scolopax gallinago*.

(8) *Motacilla boarula*.

(9) Trauno il vischio quercino di cui si spalma fa l'uso stesso del Tramaglio.

anco uccidendone molti col fucile. In somma ogni ritrovato si mette in pratica contro questo volatile giustificando col suo sapore il detto *inter volatilia turdus*. Le beccacce scendono dal monte quando questi si copron di neve e cercano nelle pianure terreni grassi, e paludosi per succhiare col lungo becco vermi, ed insetti dei quali si nutriscono. Cadono benanco fra le reti.

Infine al pari delle quaglie, e contemporaneamente, e dalla regione medesima viene una specie di Nibbio che i nostri cacciatori chiamano con termine generico *Orna* (1), di cui taluni fan molto conto, mentre le carni son nere, e nauseose, nutrendosi di lucertole, sorci, e serpenti. Sorpreso stanco dal lungo viaggio, viene ucciso la sera nell'appollaiarsi sugli alberi, o la mattina presto pria di mettersi in cammino.

Fra gli animali nocivi alla pastorizia evvi il lupo (2) al quale si dona la caccia da più cacciatori armati, e qualche volta si prende al laccio con catena di ferro a punte, e ben conficcata nel terreno di quel viottolo che batte cercando la preda. Per l'uccisione di un lupo si dona un premio di ducati cinque sui fondi comunali: di ducati sei per una lupa, e s'è gravida ducati 8. Per un lupicino ducati 3 e per quei lattanti presi nel covile; ducato uno (3).

Ne' nostri Cortili si allevano il coniglio (4), il colombo (5),

---

(1)

(2) *Canis lupus*.

(3) Disposizione del 18 ottobre 1819.

(4) *Lepus coniculus*.

(5) *Columba domestica*.

il gallo (1) il gallodindia (2), l'oca (3) e raro vedesi qualche pavone. Vengono però spesso disertati dalle volpi, dalle donnole (4) e dallo Sparviero (5).

## § 2°. — Pesca.

Nelle due opposte rive del Ionio, e del Tirreno la pesca non è quale potrebbe, o dovrebbe attendersi. Gioja e Palmi (tranne il pesce-spada (6) in quest'ultimo, di cui si parlerà all'articolo pesca della Riviera di Reggio, ov'è oggetto d'industria e di non modico lucro), donano il grongo (7), il merluzzo (8), le varie raje (9), la sardella (10), qualche tonno (11), la murena (12), l'alilonga (13). I pescatori sono Nicoteresi o Siciliani, che rimangono poco fra noi per l'abusivo procedere delle guardie del litorale.

Siderno, e Roccella donano benanco pesci ma che pel sapore non possono andare del pari con que' del Tirreno, essendo il

(1) *Phasianus gallus*.

(2) *Meleagris gallopavo*.

(3) *Anas anser domesticus*.

(4) *Mustula vulgaris*.

(5) *Falco stringilarius*.

(6) *Iphidias gladius*.

(7) *Petromyzus marinus*.

*Gadus molhua*.

(9) *Raja*.

(10) *Chupea spractus*.

(11) *Scomber tyminus*.

(12) *Murena ahelena*.

(13) *Scomber alilonga*.

Jonio un mare aperto senza scogli, senza rema quindi, poco battuto. Alla foce dell' Alaro però hanno miglior sapor le spinole (1); il dentice (2), la ricciola (3), la triglia (4) il calamajo, la seppia (5) e l' aurato (6).

La scarsenza di pescatori, scuola vera di marineria, ci fa mancare di marinari svelti, ed intrepidi, come que' che si distinguono fra Nazioni più commercianti della nostra.

I fiumi davano un tempo anguille (7) e trote (8) squisite or divenute rare per le continue alluvioni prodotte dalle terre a pendio dissodate, che impediscono la frega, e distruggono le uova. I piccioli laghi cosa posson far vivere nelle loro acque? Ed a che servirebbero quelle nauseose anguille? In alcuni luoghi si caccia benanco la *lontra*, animale anfibio, ma raro, e ricercato assai per la morbidezza della pelle per manicotti di Dame.

### § 3. — *Funghi.*

Abbiain detto altrove che talune popolazioni povere site ne' monti fan cambio di funghi mangerecci, ed è quì il luogo opportuno di farne parola in dettaglio. Per ordinario si gradiscono assai e si mangiano senza pericolo que' che nascono sul sam-

- 
- (1) *Labrax lupus.*
  - (2) *Dentax vulgaris.*
  - (3) *Seriola Dumerilii.*
  - (4) *Mullus barbatus.*
  - (5) Delle famiglie della *Sepia officinalis.*
  - (6) *Sperthus avratus.*
  - (7) *Murena anguilla.*
  - (8) *Salmo fario.*



bucco, sul pino, sul fico, sul faggio. Dopo questi vengono que' di letamajo, o di meta, avanzo della paglia destinata al nutrimento de' buoi (1). Viene dopo quello detto dal volgo *monacello* (2) perchè per l'ordinario si trova apparigliato, prospera nelle terre stabbiate, ma inerte, e dopo le prime acque di autunno. È bianchissimo, e mai nocivo. In ultimo ha luogo quello detto *lardito* (3) pel sapore e spessezza, che prospera sulle montagne e fra boschi anco dopo le prime acque di autunno, abbondante, saporoso, ma indigesto, per cui spesso riesce nocivo più per la quantità che per la qualità.

Il faggio dona benanco quel fungo di cui si fa l'esca, che quando è tenero si prepara in vari modi. Però è sempre legno, ingrato, e necessita di stomaco di struzzo per essere digerito.

## A P P E N D I C E

*Rettili, Vermi, Cantaridi, Mylabridi.*

I rettili più comuni fra noi sono la testugine terrestre (4), la rana (5), il rospo (6), la lucertola (7), il ramarro (8), la biscia (9), e finalmente il più nocivo, la vipera (10), che incon-

(1) *Agaricus campestris.*

(2) *Agaricus ovoides.*

(3) *Agaricus aurantiocus.*

(4) *Testudo graeca.*

(5) *Rana esculenta.*

(6) *Rana bufo.*

(7) *Locerta agilis.*

(8) *Locerta Viridis.*

(9) *Anguis fragilis.*

(10) *Coluber vipera.*

trasi nelle montagne, e ne boschi. Vuolsi che trovisi benanco l'aspide (1), ma per me non è assicurato.

Fra' vermi il più utile a noi, ed un tempo abbondante nei nostri laghi, ove scorso pel prosciugamento di taluni, o per essersi avvelenate le acque col tasso e con la calce, è la mignatta (2), la *medicinale*, e la *schacciata*, le sole fra le quindici specie note a' Naturalisti. Essendo ermafrodito tale verme, e dando, e ricevendo nell'accoppiamento, sarebbe facilissimo farlo prosperare negli stagni artefatti, ma fra noi non si è pensato a questo interessante ramo di salute, e di utile.

Vari anni comparvero ne' nostri oliveti le cantaridi (3), ed i nostri farmacisti ne raccolsero, uccidendoli subito col fumo dell' aceto. Quest' anno il passaggio è stato scarso. Il Collaboratore Signor Mujà mi ha inviata una specie nuova della famiglia delle Mylabridi (4) che raccogliasi sul Ionio per l'ordinario sul fiore del cardo selvaggio. Produce i medesimi effetti delle cantaridi, e per quanto mi assicura per propria osservazione, senza l'inconveniente di attaccare le vie urinarie.

---

(1) *Coluber aspis*.

(2) *Hirudo medicinalis*.

(3) *Meloe vesicatoria*.

(4) *Mylabris vesicatoria*.

## PARTE III.

### SEZIONE II.

#### AGRICOLTURA.

L'agricoltura che sotto il suo aspetto politico può definirsi per la base della sussistenza, ed in gran parte della fortuna dell'uomo, diviene potente quando alla *scienza* nel fare, si unisce la *potenza* nell'eseguire, e la *volontà* per mettere in pratica, come voleva Columella (1). Gli autori delle quistioni sull'Enciclopedia dicono che il clima ha qualche potenza nell'agricoltura, il Governo cento volte dippiù, e la Religione unita al Governo ha piena forza. In vero è abbastanza noto l'aneddoto del Parroco di Montagano nel Sannio, e l'utile ritratto dalla piantagione degli alberi fruttiferi a titolo di penitenza. Del pari S. Martino Vescovo di Fours si acquistò fra 'l popolo il titolo di protettore degli ubbriachi per aver fatto ripiantare da' suoi diocesani, ad esempio dell'Imperator Probo, le vigne della sua Diocesi, rendendola così ricca, e commerciante di vini.

Tornando in via, pare che le tre qualità richieste da Columella trovansi ora in un certo modo riunite, dando la Società

---

(1) Era Columella uno de' più ricchi proprietari del Lazio, e riuniva in se le tre cennate qualità. Ad esempio di costui si formarono in Francia i Signori Dohamel, a' quali dan somma lode l'agricoltura, e la forestale promosse ed utilizzate.

Economica la parte scientifica; il Governo la potenza, premian-  
do e promuovendo; ed i Soci onorarî alla testa di fortune ed  
industrie, dirigendo i lavori, adottando utili scoperte nell'agra-  
ria, come ne daremo altrove qualch' esempio.

Venghiamo a' particolari. Il Distretto Ionio sembra progettato  
in una contrada, che per fisica situazione lo rende separato dal  
restante del Continente, ed in taluni luoghi inaccessabili. Ultimo  
confine senza strade, senza ponti su' fiumi, con poco commercio  
marittimo, non da percorrersi per passare in altre Regioni, re-  
sta separato nella civiltà, e nella coltivazione. Ciò però riguardo  
alla massa del popolo, non nelle Famiglie cospicue, e proprie-  
tarie, fra le quali trovasi civiltà, talento, industrie acquisite nel  
commercio del mondo, co' frequenti viaggi per la Capitale, sen-  
za escludere il sapere che dona lo studio de' libri letterari, scien-  
tifici, industriali. All' infuori di questa casta privilegiata, il ri-  
manente previene incontrario pel tratto, per le abitazioni, pel  
modo di vivere. Non mancherebbe la predisposizione, ed il ta-  
lento a migliorare, ma è troppo povero il colono per pretendere  
una condizione migliore senza esterni ajuti, e senza venir con-  
dotto quasi per mano. Ivi le pratiche agrarie, gl' istrumenti ru-  
rali, ed i mezzi di trasporto, sono que' medesimi de' padri, e  
degli avi, nè si sospetta potersi fare di meglio. Però l'anima  
del colono è una terra vergine, e quando il ricco proprietario,  
col di cui appoggio vive, e da cui ritrae sostentamento, pro-  
tezione, colonie; parla, dirige co' precetti e con l'esempio, l'agri-  
coltore cede, ubbidisce, esegue, migliora.

Pure il Distretto Ionio è più agricolo dell' altro, ove il col-  
tivatore dopo sei mesi, o poco più di travaglio, riposa il rima-  
nente sul ricco prodotto oleario. Di fatti la costa Ionia è sparsa  
di case rurali, il che dimostra la necessità di vivere in campa-

gna per regolare le colture, mentre quasi nessuna si vede nel Distretto di Palmi. Si vedono benanco Casini, che secondo la veduta dello Statista indicherebbero agiatezza e lusso nel proprietario, ma ivi passa costui vari mesi dell'anno utilizzando il suo riposo, godendo, e respirando aere più puro, nel mentre regola e dirige le sue industrie. Non sono a buon conto i Casini posti dappresso alle capitali, convenio di balli; di conversazioni, di dissipazioni.

Non essendo tutte egualmente produttive le terre del Ionio dee supplire l'operosità del colono, e questa non sempre è sufficiente pel mantenimento della Famiglia. Fa spesso il lavoro delle Danaidi: coltiva le terre lasciate scoperte dalle acque dei fiumi, note col nome di *angre*, del paricchè le terre a pendio denudate già di alberi, ma le piogge scendendo pietre, arena, sterpi, le cuovre, e le isterilisce. Il coltivatore non si sgomenta le spurga de' sovrapposti materiali, le chiude con muri a secco, ripianta il fico, la vite, il ficodindia (1), e semina qualche cereale; finlancchè una nuova piena non disperde gli stenti, ed i travagli male impiegati. A questo danno particolare si aggiunge un altro generale. Le piogge non accolte dalle frondi degli alberi, non sostenute dall'intreccio delle radici, e dall'erbe, non si filtrano per discendere a poco a poco, e formar fiumi; si mutano in torrenti, per cui taluni fiumi presentano asciutto il loro letto. Ma a che toccar questa corda? L'ha maestrevolmente toccata il Commendatore Afan de Rivera nelle sue *Considerazioni* ec.

Anco Bernardino di S. Pierre, parlando dell'Isola di Francia, ove vennero cesinat' i boschi, avea fatte le osservazioni me-

---

(1) *Cactus opuntia*.

desime, e quasi con le stesse espressioni, tanto forte si sente, e penetra il vero.

In taluni paesi del Ionio però la sterilità del suolo, e l'abbondanza di braccia obbliga famiglie intere ad emigrare, almeno temporaneamente, passando nell'altro Distretto ove il pane del povero è più abbondante; ed i lavori più proficui, e men penosi.

Le nature diverse delle terre richiedono colture diverse, strumenti varj, e tempo più o meno lungo. In entramb'i Distretti si coltivano le terre piane, o poco appese, con l'aratro tirato da due bovi, e con la zappa nelle pendici. Un pajo di bovi ara in un giorno nel Ionio mezza tomolata di terreno, perchè la natura argillosa della terra dona inciampo all'aratro; due nel Tirreno, e nelle profondità di mezzo palmo a tre quarti di palmo. La paga è di carlini quattro ed una carafa di vino. L'aratro è all'uso antico fra noi senza modificazione alcuna. La giornata del coltivatore con la zappa è per l'ordinario di carlini due, con oncia 24 di vino meno ne' giorni della mietitura, e nel coltivo del grano. Nel Ionio si usano più agevolazioni pel vitto.

Oltre i naturali del paese addetti a' lavori campestri, vengono in Provincia per ogni anno 2000 Vanghieri dalla Calabria Citra, e restano da Novembre a Pasqua. Gente laboriosa, atta ai lavori più penosi, ed umidi, come di scavar fossi, piantare alberi, e vigne, ma dedita alquanto al furto. Ciò individualmente, non a massa.

L'anno colonico comincia dal 1°. Settembre sino all'ultimo di di Agosto.

Si è detto più su esser fra noi l'aratro all'uso antico, e senza veruna modifica. Fa eccezione da questa regola il Signor

Duca di Terranova, che unisce alla gentilezza di Cavaliere, desiderio, e potenza di migliorare le sue vaste estenzioni site nel cuore della Pima, e di cui occorrerà far altrove menzione. Inviò dalla Capitale tre aratri venutegli dalla Svizzera, quello detto alla *Dumbaste* (1), un secondo detto *belgico*, ed il terzo l'aratro coltivatore, chiamato *Hove* da' Francesi. I due primi differenziano poco nella costruzione, tranne che il *belgico* è alquanto più complicato colla rotella che appoggia sul terreno, e presenta quindi maggior resistenza, e perciò consuma di tempo, e di faticamento de' buoi. L'uno e l'altro necessita di due paja, e di due uomini: il primo pajo vien legato alla catena, ed è diretto da una persona, un'altra regola il secondo pajo attaccato all'aratro per solcare diritta la terra. Il vantaggio di entrambi gli aratri è di solcar profonda la terra, ed a qualunque profondità si vuole, allungando il ferro nel *belgico*, e sostenendo due pezzetti di legno post' in dietro in quello alla *Dumbaste*, ed arano poco meno di altrettanti paja di buoi sotto l'aratro ordinario. Però quattro passate de' nostri non equivalgano ad una sola di quelli.

Sono utilissimi alla coltivazione degli uliveti, perchè smuovono profondamente il terreno, menando sotto quello superficiale battuto dal sole. Per questo stesso motivo sono poco utili ne' maggese, e semina de' cereali, almeno ne' primi anni, perchè il terreno inferiore passando alla superficie, non ha tempo da acquistare quelle particolari qualità che lo rendono capace a ricevere, e nutrire i semi nel loro primitivo sviluppo. Dovrebbero anticiparsi i maggese per restare la terra più lungo tempo esposta alle vicende atmosferiche.

L'aratro *Hove* serve per coltivare le terre a granone in vece

---

(1) Si usa nel Piemonte ne' terreni tenaci, tirato da sei bovi.

della zappa, ma non è atto a tutt' i terreni. Ne' forti caccia la terra a zolle, che rivoltandosi sulle tenere piante le soffoga, o le priva di nutrimento, per cui altra persona dee seguir l' aratro onde romper o sgretolarle. Si aggiunge benanco che sradica la graminagha (1), flagello de' coltivatori, e che non si utilizza come nelle Città per rinfrescare i cavalli, e poi senza troncarla co' suoi coltelli orizzontali. Avvolta perciò in massa trascina seco le piantoline del granone. Son questi i primi saggi, ma picciole riforme ed un poco di pazienza, renderanno utili, quindi generalmente adottati fra noi istrumenti agrari che altrove han meritato plauso e premio. Come suol dirsi, il carico si accomoda per via.

## C A P O I.

### ULIVI, ED ULIVE.

Quando l' agricoltura era appo noi fra le mani di rozza gente, ed inesperta; quando poca attenzione prestavasi alla piantagione degli ulivi, abandonandoli alla natura, piuttostochè regolarli con l' arte, si piantavano gli alberi quasi senz' ordine, ed in breve distanza l' uno all' altro, e vedonsi tuttavia vecchie piante cresciute ad alberi di altro fusto per mancanza di ventilazione, spogli di rami, e quindi di scarso prodotto. Ma da mezzo secole, e poco più, si cominciò a fare assai meglio. Si piantano a quinconce, od a triangolo, non essendosi ancora adottato l' esagono, che riceverebbe maggior numero di piante. La distanza è varia secondo la varia natura, e potenza del terreno, ma è una stranezza planterli a meno di palmi 72, ed in qua-

---

(1) *Triticus repens.*



lunque suolo. Ove scarseggia la buona terra conviene lasciare maggiore aja alle piante, che stendono orizzontalmente le radici per aver più succhi: ove abbonda la terra vegetabile conviene situarli alla massima distanza, perchè dando molti rami all'intorno daranno col tempo maggior copia di frutto.

L'uso di piantare rami o tralci, come le chiamano gli agronomi, è generalmente abbandonato, perchè non prosperano, o prosperano tardi, e male. Qual economia a se può avere un ramo distaccato dalla madre, ed abbandonato alle proprie forze senza radici per succhiare il nutrimento ne' primordi della sua vegetazione? È ottimo dunque servirsi dalle piante tenere tolte da' vivai. Ogni proprietario, anzi è divenuto ramo d'industria, si forma un vivaio per piantare e ripiantare al bisogno, cacciando gli ovoli da vecchie piante, e confidandoli alla terra in Primavera entro solchi paralleli, e profondi. Si getta poi sopra terra fresca per coprirli leggermente, acciò i teneri germogli non venissero soffogati nel primitivo sviluppo. Coltivando con attenzione i vivai, stabiandoli, concimandoli co' lupini, nettando anco le piantoline de' ramoscelli più prossimi al suolo per far andare in alto le piante, si cominciano a svenellare dopo sei anni, e si vendono sino a grana 50 il piede. Ciò però nel Distretto del Tirreno. In quello del Ionio dopo averli piantati verso il quarto anno ne' terreni di buona qualità, e dopo il sesto ne' men fecondi s'innestano a *gemma*, poichè ivi le piante sono della stessa qualità di quelle della piana, facendos' i vivai cogli ovali nostrali, e da ciò nasce la diversità delle ulive, e qualche ritardo nell'aumento degli ulivi del Distretto Ionio.

La piantagione di tali alberi data da tempo immemorabile nel Tirreno come attestano annose piante, che lottarono co' secoli, è colle tempeste, e come vecchie medaglie in un museo,

abbelliscono tutt' ora varie contrade. Mano mano la piantagione si è aumentata , e specialmente dacchè gli oli son divenuti oggetto d' importante commercio con l' Estero , ed han fra noi richiamato varie Case commercianti dalla Liguria, e da Napoli, che o chiamate sanguisughe da taluni, o applicate loro que' versi di Salvador Rosa.

- « E quanti o Dio senza camicia e scarpe
- « Portò qui il fato, e di Rannusia a scorno,
- « Oggi mangiano al suon di cetre, e di arpe

tra l' bene ed il male, sono una risorsa pel picciolo proprietario.

Posto ciò si piantano ovunque ulivi, e vuol forzarsi la natura, anco' ove il terreno è più disadatto.

La coltura degli ulivi è ben' intesa; la potagione generalmente usata quantunque a' nostri padri facea spavento. Non però in tempi determinati, bensì quando l' albero mostra l' opportunità pe' rami troppo rigogliosi, e secondo la natura e la feracità del terreno. Si esegue con la ronchetta, o con l' accetta, mai con la sega che lacera le fibre, e fa risentire di troppo l' albero. La potagione reca un utile effettivo, e l' accortezza è portata in ciò sino allo scrupolo.

Questa pianta benedetta comincia a dar frutto nella prima de' dieci anni, e nel primo anno che germoglia ha già il valore di un ducato a piede, che poi mano mano raddoppia, triplica, e nel massimo aumento dona sino a 12 tomoli di ulive, rappresenta cioè un capitale della rendita di ducati 15 a 18 in ogni biennio. Come cresce l' età dell' albero, così il frutto diviene più sostanzioso, e quindi, più redditizio, ma pel sapore l' olio del Tirreno non può stare al paragone con quello del Ionio.

Le ulive del Distretto di Palmi sono le così dette *Sinopole-  
si*, o *scialorè*, o *coccitaniche*; e le *ottobratiche*. Queste matura-  
no le prime, van meno soggette delle altre agl' infortuni, ma  
danno meno di olio, perchè han meno polpa, e nocciolo più  
grosso. Sono di natura più selvaggia, quindi soffrono meno pel  
verno, per le nevi, pel gelo, e durano sull' albero nelle annate  
regolari sino al mese di Aprile.

Nel Ionio le ulive sono più gentili, e vengono dette *napo-  
litane*, essendo le altre in picciola quantità maturano più pre-  
sto, e la raccolta per l' ordinario è finita in Dicembre. Anco gli  
alberi presentano notabile varietà: bassi, ed *arroccati* come la  
robinia, non possono stare al paragone con gli alberi maestosi del  
Distretto di Palmi.

La qualità delle ulive nel Ionio, si non lasciarle fermentare  
lungo tempo, si raccoglierle a mano non con la scopa, e forse  
anco la più grossolana manipolazione, che maltratta meno il  
nocciolo, dona, come si è cannato più su, migliori oli, e che  
darebbero quindi maggiore utile nel commercio. Il lungo cam-  
mino di mare però dovendosi percorrere doppia via traversando  
il Capo-Spartivento, e la mancanza di strade carreggiabili onde  
scenderlo a Gioja, fan che si acquista alla borsa a due ducati  
meno di quello che s' imbarca nelle rade del Tirreno. Anco la  
mancanza delle acque correnti rende ivi meno comuni le *mach-  
ine a lavatojo*.

Di questo prezioso frutto non resta che la parte legnosa del  
nocciolo dopo passato pel tormento dello strettojo, e del fuoco  
della machina. Essendo un combustibile di breve durata, ma  
assai atto al fuoco, è un guadagno pel proprietario, vendendosi  
pe' forni di calce, ed a pentolai. Forse riuscirebbe utile pel *gas-  
ometro* dell' illuminazione a gas della Capitale. In vero è carico

de'principi che lo somministrano, idrogene, e carbonio; ma più che i nocciuoli lavati ne somministrerebbe a dovizia la *mollicata*, che toscanamente potrebbe dirsi *sansa*, avanzo della lavatura, e premitura nella macchina: corpo arido, composto dalla secca epidermide delle ulive, e degli avanzi del midollo de' nocciuoli. Di fatti è accensibilissima; divampa appena si avvicina al fuoco come il gas di cui è parola; dona la stessa fiamma, e lo stesso puzzo, vola, è incoercibile come il lampo. Non si è ancora pensato a questa nuova speculazione.

Aumentata la piantagione degli ulivi, si aumentarono i *Trappeti*; e chi potrebbe numerarli? Venute in moda le macchine pel maggior utile; e sinora il Distretto di Palmi ne ha più di 80, e pochi quello di Gerace; molti *Trappeti* rimasero inutilizzati. Le macchine posson servire ad ulive, e nocciuoli; danno maggior prodotto unito ad economia di tempo e di spesa. Più giù i dettagli.

Nelle annate regolari nel Distretto del Tirreno si fittano le ulive da rotoli 57 a rotoli 86 olio per ogni salma di dieci tomoli napolitani, secondo i territori, le colture, date a fondi, il numero delle braccie, la natura del terreno, l'età degli alberi, ed il concorso degl'industrianti.

In Retromarina i contratti di ulive presentano qualche varietà, ordinariamente il proprietario industria da se stesso, od in società co' coloni: ma quando si donano in fitto, il prezzo è da rotoli 43 onze 15 a rotoli 62 salma, o *macina*, come ivi si chiama.

Nella piana propriamente detta, per raccogliere le ulive si fan le aje sotto gli alberi, quindi mano mano che cadono si scopano, e ciò porta che el frutto buono va unito il cattivo, nocciuoli, terra; per cui l'olio acquista e ritiene un tanfo. Pur non-

dimeno è richiesto oltremodo nel commercio pel color d'ambra che lo rende ottimo per lumi e lanifici. Nel Ionio, nel contado di Castellaccio, in Laureana, ed in varî altri luoghi le ulive si colgono a mano, ciò che unito alla qualità più gentile del fruttodona olio migliore.

Varî modi si usano per purificarlo, e quello dell'acido solforico che abassa i materiali estranei, sarebbe preferibile ad ogni altro. Costa però troppo, ed è pericoloso farlo venire dalla Capitale, e poi quanto ne bisognerebbe? I Genovesi preferiscono la bollitura, ed in tal caso resta il sedimento o morechia, che si vende a saponaia, o si manda alle macchine per lavarsi co' noccioli, e togliere ogni residuo oleoso.

Varie precauzioni si usano per l'olio di tavola. Si raccolgono immature le ulive percando l'albero; non si mettono a fermentare; s'impiegano utensili nuovi, acqua limpida per lavarle, e si profitta dell'olio della prima spremitura; vale a dire della polpa. È osservabile però che quello delle ulive dette *otobrariche* è migliore, e preferibile ad ogni altro.

Questo prodotto costituisce la vera ricchezza de' due Distretti, ed entreremo ne' dettagli di quantità e prezzo nell'articolo *Commercio attivo*.

Occupiamoci ora delle spese di coltura per gli uliveti, per raccogliere, e molire una salma di ulive.

La spesa varia alquanto ne' due Distretti. Per l'ordinario si danno agl'uliveti quattro arature in un biennio, dividendole fra està, e verno; ma ove gli alberi sono di aumento si trae benanco utile dal terreno. In primavera, o ne' forti calori caniculari si tagliano le felci colla ronca, o con la zappa. Ciascheduna giornata di aratro costa grana 40 ed il vito, e come abbi- am

detto un pajo di buoi sola circa due tomolate di terreno alla piana, quasi il quarto nel Ionio.

La raccolta, e molitura di una salma di ulive importa per l'ordinario ducato uno; compreso tutto, calcolando financo il sego per la vite, i *Trappetari*, e le sporte ove si preme il frutto, composte di verghe di castagna, e di giunco (1). Ciò approssimativamente, variando secondo il pendio de' luoghi, il trasporto più o meno lontano dagli opifici, le strade carreggiabili, o no, oppur rotte da fiumi, e da acque stagnanti.

Merita seria considerazione l'industria delle macchine destinate a lavare i noccioli delle ulive, e tantoppiù che l'olio lavato vien richiesto nel commercio per essere, o solo, o unito con l'*olietta* di Francia, utile nella composizione de' saponi. Per l'ordinario si vende pochi ducati meno la botte, ma si hanno esempi di avere eguagliato il prezzo di quello di ulive; ciò che dipende dalle maggiori o minori richieste dall'Estero. Non può valutarsi, manco approssimativamente, il prodotto netto di una macchina, perchè varia secondo il quantitativo del nocciolo, la sua qualità, e di quella delle ulive, il maggior o minor tempo di conserva nelle fosse, ove deesi inaffiare, e quando tutte le circostanze fossero favoreli, una cotta, la lavatura, cioè e bollitura di tomoli 24, dona staja sei di olio lavato.

La spesa media in tutto è ducati 4 in 5 per cui resta un utile considerevole.

Le macchine si fittano ad industrianti, quante volte il proprietario non vuol farle di conto proprio. Il fitto ordinario è di

(1) *Scirpus lacustris*.

Botti quattro una semplice, ed un terzo dippiù la doppia, cioè con due pietre, due concì, due file di cisterne.

Per simile industrie si richiedono capitali vistosi onde acquistare noccioli, e dare una anticipazione a' padroni de' Trappeti. Che se poi si manda l'olio al commerciante, che dona delle somme acconto, si ha un discapito sul prezzo, pagandolo un tanto di meno, ed ei fa la legge che spesso è tirannica.

È da avvertire in questo luogo che gli strettoi, o concì di Trappeto e da macchina si fanno, di grosso legno di quercia, che il consumo ha fatto divenire raro, e carissimo. La Casa Gagliardi ne fece venire uno di ferro fuso, ma sinora non lo ha messo in attività. Andando innanzi tali industrie, la Piana dovrà usare delle masse di rocche granitiche pel pezzo di sotto, come in Palmi, ove trovansi immensi e duri massi.

## APPENDICE

### *Infortuni delle ulive.*

È interessante per lo statista discorrere degli infortuni e delle malattie delle ulive. È assioma in agricoltura essere il numero delle cagioni morbose in proporzione del tempo in cui sta il prodotto nel campo. Le ulive dalla fioritura al raccolto sono attaccate all'albero più di un anno, da Marzo ad Aprile futuro nel Tirreno ed alquanto meno nel Ionio. I geli di Marzo, che a nostra memoria furono terribili nel 1811 sono il più potente nemico, e donano il primo attacco alla fioritura, ed a' teneri germogli, disperdendo in erba le speranze del proprietario, e talvolta per più di un raccolto. Seguono le acque del Giugno che lavano il polline fecondante, e non lo lasciano al pistillo. Poi i venti sci-

roccali di Agosto e Settembre che producono il verme. Questo, o consuma il frutto intero, o parte rendendolo fradicio, e facendolo cadere prematuramente, quindi con poco utile. Seguono le avvelenatrici nebbie de' due mari, note fra noi col nome di *lupa*, di *brusca* dagli scrittori di cose agrarie, intaccano il frutto e lo intristiscono. Talvolta si risente anco l'albero, che si cuopre di un'escara cancerosa dal piede a' rami, e che otturando i pori impedisce la prospera vegetazione.

Per quanto è a mia notizia nessuno de' nostri Provinciali si è occupato della storia naturale del verme delle ulive, e notizie dobbiam prenderle dagli economisti Esteri, che ne han fatto studio particolare. È noto sotto il nome di *cocciniglia adonide* del Fabricio; si sparge anco sulle foglie, e getti più teneri, e li distrugge. L'illustre Professore O. G. Costa inserì un interessante articolo negli atti del Reale Istituto d'incoraggiamento, ed altrove. Più che questo insetto è nocivo a quel prezioso frutto l'altro insetto noto col nome di *tinea alacaellae*, che buca il mollo delle ulive, passa nel mandorlo, e le fa cadere vòte, immature fradicie. Fabricio lo chiama *musca olae* (*oscinis olae*).

Passati questi pericoli subentrano altri. Le nevi seguite dal freddo vento di Borea, fan gelare il frutto, e lo cancerano completamente: rovinano benanco gli alberi che si rompono per la congelazione de' succhi. Allora si son fallite tutte le speranze del proprietario, le spese perdute, le famiglie fallite, o disestate in economia per vendite fatte in olio futuro. Quanti casi lagrimevoli assai sono a nostra memoria! Sotto queste vedute han ragione i Provenzali di dire che chi possiede solo ulive, è sempre povero.

Ma qual rimedio a sì gran male? Le fumigazioni di zolfo e di paglia? E comè in tanto spazio, ed a cielo scoperto? — La



sola natura ha il rimedio, il freddo venuto a tempo; e per gli altri infortuni? Dio solo.

## CAPO II.

### VINI.

Per quantitativo, non per utile all'olio segue il vino. Dico non per utile, perchè quantunque sia ognor crescente questo prodotto, pure non se n' estrae, ne sa trafficarsi, e quasi tutto si consuma nell'interno.

Prosperano benissimo le viti in ambo i Distretti, e danno frutto dal quarto al quinto anno, contando una vita da' 40 a' 50 anni. Invecchiando si propagginano con successo, si ripiantano sarmenti, e la vigna divien perenne.

Ne' terreni forti, tranne i primi anni, la vite si sostiene da se, ma per l'ordinario suol'esser poggiata a palo, od a canna, ciò che porta una spesa annua considerevole, specialmente ove il legname è scarso, e dove il terreno non è atto a canneti. Tali spese son tutti a carico del proprietario, non del colono.

I vini del Tirreno non possono stare in generale a fronte con que' del Ionio. In questo la natura del terreno composto di argilla con frammenti di ardesia, e carbonato calcareo, ajutata dal clima, fa meglio prosperare la pianta sacra a Bacco. Quindi varia immensamente il valore delle vigne, che valutandosi a migliajo, non a tomolata, si vendono da 40 a 60 ducati, secondo il suolo, la qualità delle uve, gl'ingrassi.

La spesa della coltivazione delle vigne merita serio esame, unita specialmente all'imbottatura del mosto, e varia assai se-

condo la giacitura delle terre , e la stagione più o meno piovosa.

Subito dopo la vendemmia , e pria delle piogge si *scalzano* le vigne , cioè si fa intorno la vite un fosso per contenere le acque del verno. In Gennajo si fa la potagione ; in Marzo la prima zappa e la seconda in Maggio. In Agosto si tagliano con la zappa l'erbe cresciute , ciò che dicesi *rampare* la vigna , e per questi lavori tutti , unita la vendemmia , si calcola la spesa di duc. 2. 40 per ogni migliajo di viti. Il prodotto approssimativo in genere è di salma una e mezza , che venduta al prezzo medio di duc. 7. 50 dona un utile considerevole.

Però il negozio meno sicuro è'l vino. Risente tutte le mutazioni de'tempi , e delle stagioni , che malgrado l'essenziale cura di tramutarlo da una botte in altra senza feccia nel mese di Gennaro , o un poco più tardi , la scelta del locale , la nettezza de' vasi , spesso l'industriante ed il proprietario si trovano ad aver vini cattivi , od acidi.

Le botti sono ordinariamente di castagno , ma riescono eccellenti di cerro , o di cirmaggio. Forse sarebbe preferibile ad ogni altro legno quello di quercia , legno abbondante fra noi , e di lunga durata. Ancora non ci si è pensato , ma non passerà guari e converrà farlo per la scarsezza ed il carissimo prezzo del castagno. Entriamo ora nel dettaglio de' vini.

### § 1. — *Vino greco.*

È questo il vino il più ricercato , ed il più squisito della Provincia ; e forse del Regno. Se provenisse dal Reno , dal Capo , da Madera , dal Tokai , da Lunelle , non basterebbe danaro a pagarlo. È l'*ambra liquida* del Redi ; e ne' nostri dì , svegliò l'estro poetico del de' Rogatis , e del Pelasio , che ne celebra-

rono i pregi con due eleganti odi italiane. L'uva che lo produce ha la corteccia dura, e di sapore così sdolcinato da muover nausea a taluni. A questo vino non si dona preparazione alcuna, e raro si unisce qualche poco di mosto cotto per renderlo più gradito a chi ama lo sdolcinato. Credeasi un prodotto esclusivo del suolo Locrese, ma la piantagione delle viti greche si è ora diffusa, sebbene i primitivi proprietari lo vantano, ed a ragione, come esclusivo privilegio del loro suolo.

Potrebbe divenire oggetto di serio commercio se si usassero nella vendemmia le debite precauzioni.

Quando regolava la cosa pubblica in Geraee il Sotto-Intendente Pelusio, uomo di molto cuore, e molta mente, avea prese talune misure per migliorare questo prodotto fissando il tempo in cui dovea cominciar la vendemmia. Gli servia di norma quel che si pratica in Borgogna, rinomata pe' suoi vini, acciò non discapitassero nel commercio. Iv' un mese pria della vendemmia i magistrati di *Beaucaire*, paese situato nel centro dell'alta Borgogna, accompagnati da probi ed esperimentati coltivatori, visitano le vigne per esaminare lo stato di maturità delle uve, e fissare il tempo della vendemmia, mutando i controventori. Maturate le uve, pubblicano la libertà a suon di tromba, ed a giorno fisso si comincia dal territorio di *Volnet*, più esposto al Sole; poi segue *Pomard*; in terzo luogo *Beaune*, ed un giorno dopo tutti gli altri. Inceppa ciò l'industria? Agli Scrittori di economia la soluzione del problema.

Il prezzo ordinario di questo vino è di carlini sedici la mezzanella, misura del luogo composta di once 230. Nelle annate fertili ogni tomolata di terra piantata a greco dona salme due di 16 mezzanelle ciascheduna.

Il quantitativo non può fissarsi, essendo sparse le vigne in quasi tutt' i territori del Ionio.

§ 2°. — *Vini rossi.*

*Lagrima.*

Per isquisitezza segue al greco la *lagrima*, rossa di colore, non fatta pe' palati che poco gradiscono il dolce, ma nondimeno ha un pregio per vino di tavola, suscettibile di esser conservata per anni, e che coll' elasso del tempo deponendo la parte colorante, tende al giallo, ed acquista un senso di catrame. Costa la metà del greco.

Per questa specie di vino non si piantano viti particolari, e la così detta *uva lagrima* dona pochissimo mosto. Vi si unisce perciò la malvasia nera, ed un' altra detta *janìa*; (confesso non conoscere nè io nè altri il nome italiano di questa specie di uva) e per dare l' abbecato si unisce il mosto cotto.

Per qualità a' vini sopramenzionati seguono que' del territorio di Bovalino, e di Ardore, ove costituiscono la maggior rendita territoriale. Nel rimanente del Distretto Ionio trovansi ovunque buoni vini, non però dello stesso pregio de' sopra menzionati. Il territorio di Siderno un tempo vantava il suo, ma la piantagione degli ulivi nelle vigne che ha degradate le terre destinandole a doppio prodotto; del paricchè l' unione dell' uva *guardavalle* (forse la lambrusca o cambrusca degl' Italiani), abbondante in mosto ma di cattiva qualità, l' hanno alquanto depreziato. Se a' suddetti vini si aggiungesse un poco di arte, non invidieremmo certo quei tanti che le Società Enologiche ci battezzano come forestieri, e che sono i nostri peggiori vini manifatturati.

Non so se pareggiano in quantità, in qualità no certo i vini del Tirreno a que' del Ionio, e tuttodi si dissodano terre per far vigneti alle pianure, a' colli, a' monti, ovunque il terreno è ghiajoso, e di felice esposizione al Sole. Per l'ordinario i vini del Tirreno sono aspri, grassi, forse pel ribollimento co' raspi, ma que' del territorio di Palmi non possono beversi se non dopo due o tre anni almeno. Han molt' analogia co' vini di Pozzuoli. Non però son tutti egualmente aspri. Dopo Palmi viene Rosarno quindi Gioja, che ne dona moltissimo, e di ottima qualità al secondo anno, e meglio al terzo (1).

L'interno delle nostre contrade, come i territori di Seminara, di Feroletto, Galatro ec, somministrano vino in quantità, non in pregio però, nè per durata può stare a fronte di quei passati sinora in rassegna.

Come fissare il quantitativo del vino ne' luoghi finora menzionati? È immenso, sorpassa le migliaia di botti, ed intanto si consuma tutto nell' interno della Provincia, essendo quantità neglible quel che si estrae.

Convien qui ricordare che ne' luoghi nostri non si estrae l'olio da' vinaccioli che pur sarebbe ottimo per lumi: ordinariamente se ne cibano i porci.

Finalmente non è da omettersi che in Palmi, e Gioja si fittano i palmenti nel tempo della vendemmia, e danno un utile di carlini sei a dieci per ogni ventiquattr' ore.

L' eccessivo caldo che secca le uve, accompagnato special-

---

(1) Nel 1835 vidi tramutare in vino di Bordò in Napoli, e complementare sotto questo titolo a nobile Famiglia napolitana, un barile di vino vecchio di Gioja, coll' aggiunta di proporzionata dose di Madera, decantandosi poi in bottiglie chiuse col catrame.

mente dallo scirocco, e le piogge abbondanti che le infracidano, formano gl' infortuni di questo prodotto. In taluni anni comparisce un insetto simile alle *mylabridi*, conosciuto dal volgo col nome di *mariuolo*, e da Naturalisti di *Melolenta vitis*, il quale divora tutte le foglie delle viti, e deteriora la qualità del frutto.

### CAPO III.

#### FICHI, E FRUTTA.

I fichi, prodotto quasi esclusivo del distretto Ionio, e specialmente de' luoghi marittimi; e caldi, son rinomati pel loro sapore, e vengono richiesti e smaltiti in Malta, e nella Capitale.

Vanno i fichi soggetti a disappunto per due cagioni opposte: pel troppo caldo, pel freddo, e pioggia. Quello li asciutta in modo che per mancanza di nutrimento restan piccioli, quindi di poco peso. Il freddo, e la pioggia li corrompono; impediscono la raccolta, ritardano il prosciugamento, per cui dee supplirsi col forno, che li annerisce, e li fa minorare di prezzo.

L'industria si fa a terzo co' coloni, estimandos' il quantitativo da periti. Son quelli obbligati a raccogliarli, e prosciugarli consegnando poi nel Settembre due parti al padrone a peso, o a numero a suo piacere.

L'estrazione media annuale è di cantaja quarantamila per tutto il Distretto, al prezzo di ducati quattro il cantajo.

Non dee passarsi sotto silenzio un altro frutto, le castagne (1) che sono rendita non ispregevole per Pedavoli. Vengono ricercate nel commercio, e per la maggior parte si smaltiscono in

---

(1) *Fagus castanea*, e *Castanea vesca*.

Sicilia, ed in Malta. Il quantitativo si eleva a 12000 tomoli, compresi gli altri paesi all'intorno, ed al prezzo di dodeci a sedici carlini il tomolo.

Sant' Eufemia vanta le sue mela, che fa ascendere a 3 mila cantaja ogni biennio, osservando tal frutto questo periodo, e che smaltisce per tutta la Provincia.

Nè mancano altre frutta ne' due Distretti. La natura ha versato a piene mani i doni suoi, verificandosi con ciò la massima che ciò ch'è più utile è più comune, senza eccettuare stagione. Le cirieggie (1), le mela (2) di varie spezie, i peschi (3) le prugne (4), aprolo la scena: e poi ne' calori estivi i cocomeri (5) ed i poponi di està, e d' inverno (6). È osservabile prosperare i primi meglio nel Tirreno, ed i secondi nel Ionio. Squisiti questi pareggiano talvolta nel gusto l'ananas, e per non imbastardirsi fansi venire da Malta i semi. E poi pera (7), e fichi (8) di cento varietà, ed in due stagioni; e noci (9), nocelle (10), portogalli (11), cedri (12), albicocchi (13), cotogni (14), melogra-

(1) Frutto del *prunus cerasus*.

(2) *Pirus malus*

(3) — dell' *amygdalus persica*.

(4) — del *prunus insitiva*.

(5) *Cucurbita cetrullus*.

(6) *Cucumis melo*.

(7) Frutto del *pirus communis*.

(8) — del *figus carica*.

(9) — del *juglans regia*.

(10) — del *corylus avellana*.

(11) *Citrus aurantium*.

(12) Frutto del *citrus medica*.

(13) — del *prunus armeniaca*.

(14) — del *pyrus cidonia*.

nati (1), il ribès uva (2) nespole (3) sorbi (4) giuggiole (5). Insomma il suolo calabro nulla lascia a desiderare agli abitanti.

#### CAPO IV.

##### FOLLARI, E GELSI.

Un tempo si manifatturava fra noi il follaro, se ne traeva la seta grossolana, ma che nondimeno avea un posto nel commercio. Il decennio fece cadere interamente tale industria, ed in molti luoghi si estirparono i gelsi. Risorse dopo quell'epoca, ed ora aumenta da anno in anno sotto diversi auspizi. Faccia Dio che essendo la seta genere di moda, e di lusso, non di prima necessità, non soffrisse le variazioni di quella volubil Dea che ha adoratori dalla Senna a Leucopetra. Quanti mali allora, quante fallenze, quanti travagliatori inutilizzati per mancanza di lavoro! E mancanza di lavoro equivale a miseria.

Tranne qualche casa del Ionio, come vedremo, che straa la seta di proprio conto, i follari si vendono agli speculatori, ed industrianiti della riviera di Reggio, ove questo ramo d'industria è bene inteso da elevare le sue orgazine al pari delle più fine, e lucide d'Italia.

---

(1) Frutto del *punica granatum*.

(2) — del *ribes uva spina*.

(3) — del *mespius germanica*.

(4) — del *sorbus domestica*.

(5) — del *Ziziphius*.



Varia il prezzo del follaro secondo il quantitativo, la qualità e la richiesta della seta dall'estero.

Il contratto si fa a misura, non a peso, ed è perciò lesivo pel venditore. L'acquirente ha per sé il vantaggio della misura, che carica da se stesso de' bozzoli, ed entra maggior quantità quanto più larga è la bocca di quella. Nè indica la qualità del filugello, s'è più o meno carico di seta, ciò che porta notevole divario. Perché non farne acquisto a peso come nella Capitale?

Ecco il quadro sinottico delle quantità di follari, prodotti in seta, calami, pellicce, vendita, e spese, per aver tutto sotto un colpo d'occhio.

Il Distretto di Gerace esita approssimativamente ogni anno	
in filugelli tomoli colmi alla napoletana . . . . .	9240
L'altro di Palmi . . . . .	3915

---

Totale . . . . .	13155
------------------	-------

---

Peso approssimativo in libbre . . . . .	473580
---	--------

---

Ogni libbra dona un'oncia di seta, per cui si	
hanno libbre . . . . .	39465

---

Prezzo medio a 3.50 la libbra, importano . . .	138127.50
--	-----------

Calamo libbre 13155 a gr. 80 la libbra. . . .	10524
---	-------

Stracci o pellicce libbre 12000 a grana 45 la	
---	--

libbra . . . . .	1800
------------------	------

---

Totale . . . . .	150451.50
------------------	-----------

<i>Spese</i>	<i>Riporto</i>	
Pel trasporto di un tomolo di follaro, computando il lontano col vicino a gr. 15.	1973.00	150451.50
Per filatura di una libra, e fuoco ec.		
gr. 3 . . . . .	394.65	
Spesa di prima compra, prezzo me- dio a duc. 8 il tomolo . . . . .	105240.00	107607.65
		<hr/>
Utile effettivo . . . . .	42843.85	

Convien aggiungere il prodotto de' 32 fornelli  
che lavorano in *Drusù* territorio di Gioiosa di spet-  
tanza del Barone Musco, che danno 4000 libbre or-  
ganzina, utile netto. . . . . 2000.00

Il totale dunque dell'industria de' follari per ogni  
anno, è di ducati . . . . . 44843.85

In questo dettaglio non si tien conto della seta lunga che  
si tira dallo scarto, e siccome in tale industria tutto si utilizza,  
neanco della cenere che si vende a' saponai, del verme a' pesca-  
tori. Si aggiunga la seta che si spedisce a Catania, a Napoli, al-  
l' Estero, ritorta e preparata nel meraviglioso opificio del signor  
Caracciolo in Villa S. Giovanni.

Tale industria è in progressivo aumento, perchè occupazio-  
ne di una quarantina di giorni, piuttosto piacevole, quantunque  
laboriosa (1), e per essere il genere richiesto in casa propria, e  
ciò si spiega la smania di piantar gelsi ovunque.

---

(1) Nel dettaglio non si è tenuto conto che de' follari de' due Di-

Ed esaminate benanche le fisiche condizioni del nostro Regno, il museo scientifico-letterario-artistico di Torino (anno 2°) ne dimostra la somma utilità, ed i vantaggi che possiamo trarne.

Si era fra noi introdotta la piantagione de'gelsi filippini, ma si è tenuto mano, essendosi trovati poco utili. Nell'unione degli scienziati Italiani tenuta in Pisa nell'Ottobre 1839, si è ampiamente esaminato questo punto, e l'illustre Ridolfi, il di cui nome è divenuto europeo per l'agricoltura, ha fatto toccar con mano che le foglie de'gelsi filippini dan poca seta, sebbene più fina, e conchiuse doversi preferir il gelso morettiano (1). Aggiunge trovars' in questo il vantaggio di poters' innestare l'albero femina per non dar frutto, sebbene non verificasi questo caso quando piantasi a spalliera.

Si moltiplicano i gelsi per margotti, e s'innestano a scudo; ma quando s'incontrano que' prodotti da' semi si lasciano, perchè danno ottima fronda.

Nel Ionio si potano a capitozzo ne' primi anni, allungandosi mano mano i rami con una certa eleganza, e simmetria, e tale uso si va benanco introducendo nel Distretto di Palmi.

La coltivazione de'gelsi non isterilizza il sottoposto terreno, restando ben presto spogliati di foglie, per cui non ombreggiano. Si adatta a tutt'i climi, prospera anco nelle terre leggiere, asciutte, o irrigabili, non sempre però co' medesimi risultati. Taluni anni ne'luoghi paludosi suol comparire intorno la foglia un

---

stretti, perchè a noi conveniva; ma altre quantità s'immettono da fuori. Così la Sicilia s'invia sino a 15000 tomoli, la Calabria Citra 6000; quella di Catanzaro 3000, e tutti si lavorano alla Riviera. Aggiungì quello del Distretto di Reggio, ed è gran cosa.

(1) *Morus morettiana di Gera.*

orlo annerito, canceroso, e questa nuoce al verme che la mangia. Nè questa è nostra osservazione soltanto, ma si è benanche verificata in Piemonte, ove questo ramo d'industria è ben'inteso, deperire i gelsi in pochi anni quando si piantano prossimi alle risiere. Pruovà di fatto, i gelsi piantati ne' terreni vulcanici, come ne' contorni di Napoli, danno una foglia asciutta, e resinosa, per cui i bachi son più produttivi.

È osservazione costante che ove muore un gelso, ivi a poco a poco deperiscono tutti gli altri, comunicandosi epidemico il morbo. Gli agronomi si fecero a ricercarne la cagione, ed il rimedio, e sul proposito si deve molto al signor cavaliere Configliacchi. A forza di ripetuti sperimenti giunse a scovrire dipendere la morte del gelso da un *crittogamo* del genere delle *mucedinee*, il quale si sviluppa nel tessuto midollare dalle più minute barboline sino alle più grosse radici, e dopo sei anni distrugge l'albero, lasciando il germe per riprodursi l'insetto. Propone inzuppar' il terreno all'intorno con acqua di calce, e ranno concentrato.

Nel Ionio dando il proprietario la fronda, il prodotto si divide mettà col colono, pagandosi a parti eguali le spese. Val lo stesso pel distretto di Palmi. Se poi oltre la fronda si danno tutt'i comodi necessari, il padrone prende due parti, e paga benanco due parti di spesa.

Nell'epoca della schiusa de' bachi la fronda si ricerca con premura, ed il prezzo medio è di ducato uno il sacco, o meglio cantajo, che vien valutato non con la bilancia, ma del perito, e sull'albero stesso.

L'industria delle sete ha elevato il valore delle terre piantate a gelsi. Nel Ionio una tomolata, misura antica, giunge sino a ducati 500 di prezzo, e poco meno nel Tirreno.

§ 1.º — *Cereali così detti.*

Il grano che la terra non offre spontanea in alcun luogo, ma lo dona all'uomo col sudore versato sulle zolle; che vive, si universalizza, si propaga, o diminuisce con la maggiore, o minore attività, o inerzia, che data da tempo immemorabile, e può dirsi, si perdoni all'espressione, autoctono con l'uomo stesso, creato esclusivamente per lui, che non prospera, non si raccoglie, non si sarchia non si crivella, non si tritura, non si panizza senza i reciproci soccorsi, formò la primitiva alleanza fra gli uomini, il primo legame della società. Eppure è divenuto scarso nel Distretto del Tirreno, e poco abbondante in quello del Ionio. Le terre seminatorie un tempo vennero mano mano convertite di ulivi, e passarono a nuova destinazione migliorandosi alla giornata. Così Pallade vinse Cerere primitiva madre, e nutrice del genere umano. S'immettono quindi grani per la via di mare dalla Puglia, dal Marchesato, dalla Sicilia, e per la via di terra da' Quartieri di Mileto. Lo vedremo all'articolo *Consumo*, cioè *passivo*.

I grani del Ionio sono migliori di que'del Tirreno. Bianchi, duri, piccioli di volume, ma pesanti, quindi più carichi di farina. Direbbero gli speculatori meno grassi, e di maggior durata. Ciò è all'unisono colle osservazioni agrarie, cioè che nei terreni umidi, bassi, o di giardino, il grano divien grosso, pieno, nutrito, in apparenza soltanto, perchè mancante di peso, e dona poca farina. Eppure il peggior pane si mangia nel

Distretto di Gerace, ove alla mancanza del sale si unisce la cattiva manipolazione.

In generale i territori a grano in ambo i Distretti sono piuttosto poveri, non dando grande risorsa un tale prodotto. Altronde le statistiche hanno dimostrato che pel mantenimento in pane di un uomo solo bastano due jugeri di terra.

Varie qualità si coltivano, il grano *bianco*, *larosea* (1) e si è in talune contrade introdotto il grano saraceno (2).

È osservazione costante che le acque di Primavera sono utili, anzi necessarie alle terre del Ionio, indurendosi quelle terre argillose soffogano le piante, mentre per la ragione opposta sono nocive al Tirreno. Si aggiunge in questo caso l'inconveniente che crescono erbe nocive, quindi nuova spesa per sradicarle. Oltre la segala cornuta (*ergot de' Francesi*) di cui negli anni piovosi fan raccolta i nostri Farmacisti per uso medico.

Il grano resta confidato alla terra dopo il coltivo di tre arature, da Novembre a Giugno. Nel Gennaio si sarchia; poi si netta di nuovo, caso mai le acque fan germogliare erbe nocive. A tal lavoro si impiegano donne a preferenza, perchè si pagano meno, e pestano meno il suolo. In taluni anni conviene distruggere colle trappole il topo campajuolo (3) e si paga un grano a testa. Sovente le protrate piogge li soffogano, e le nevi li asidarano. Talvolta compariscono le cavallette (4), sebben di rado ed i grilli (5) che distruggono campi interi di cereali. In questo

---

(1) *Triticum hybernum*.

(2) *Polygonum fagopyrum*.

(3) *Sorex fodiens*, o *mus arvensis*.

(4) *Grillus italicus*.

(5) *Locusta verrucivora*.

caso le popolazioni escono a torma per distruggerli con vari espedienti.

Il ponte dell'asino è la fioritura. Allora i venti troppo impetuosi; e le acque abbondanti disperdono il polline fecondante; oppure le spighe cariche, e quasi assicurata la raccolta piegano, si rompe il gambo, il grano imputridisce a terra, o deteriora di molto. Trista esperienza se ne fece l'anno scorso (1851): Si naufragò nel porto. In talune annate comparisce la *rugine*, dovuta a piante perasite microscopiche, giuste le osservazioni di Bonnet che attaccandosi al fusto intercettano il nutrimento.

La spesa per la coltivazione de' cereali nel Ionio, è di ducati tre a tomlata, ed il proprietario ritiene parte dell'industria ciò che indica guadagno. Non così nel granone ove l'utile è di chi lo coltiva da se stesso, non pagando i giornalieri.

Come si è detto un tempo le terre de' due Distretti si seminavano a grani, perchè credevasi il pane il più necessario alimento dell'uomo ed era anco oggetto di commercio. Terra per pane, esclamavano i nostri Avi, e le industrie divenivano stazionarie. Ora si tiene meno conto, perchè tutte le nazioni, la Francia stessa, e l'Inghilterra che pria lo compravano per loro, fan sovrabbondare i mercati di Europa.

#### § II.° — Granone (1).

Il granone rappresenta il pane del povero, e dona il segno della comodità, o dell'indigenza nella casa del lavoratore. Si semina in Marzo, ed Aprile, si raccoglie in Agosto e Settembre. Nelle terre seminatorie si affida a bosco, e forse abbondante, o come

---

(1) *Zea Mair.*

suol dirsi, a mano larga, e poi si cuopre con una quarta aratura. Ne' giardini si pianta a determinate distanze, aggiungendo un ottavo di faggioli, co' quali fa lega. Ogni tomolata riceve per ordinario  $\frac{3}{32}$  di semente, che nelle annate medie produce tomoli quattro.

Le spese del coltivo e raccolta si valutano a 2. 50 nel Tirreno, quasi al doppio nel Ionio per l'indole tenue di quelle terre e valutando ogni tomolo di granone a 1. 50 prezzo medio, si ha un utile di 3: 50.

Il granone è animale di acqua, come dicono i nostri, ed è questa la ragione con cui prospera più fra noi che in Retromarina, ove il Cielo suol'essere di bronzo per molta parte dell'anno. La più opportuna stagione è quando alternano le acque, ed il caldo: il granone divien grosso, pesante e di un colorito vivo. Inaffiate come alle sponde de' fiumi degrada di pregio, e di prezzo. Osservano però taluni che la semente di quest'ultimo prospera bene nelle terre asciutte dando un albero meno alto è vero, quindi meno consumatore di succhi vegetativi, ed un prodotto equivalente. Il male maggiore di questa civaia è quindi la siccità.

Nel 1815 comparve un bruco, che insinuandosi nelle radici, fece seccare *instar incantamenti* vasta estensione di seminato nella nostra piana. Le autorità amministrative richiamarono su questo flagello le cure e l'attenzione de' proprietari, e s'impedì il progresso del morbo falciando il granone al di là della linea infetta, e bruciando sul terreno medesimo le piante onde uccidere il verme, e le uova.

Del prodotto del granone il coltivatore prende la metà; ove si coltiva con l'aratro, i buoi prendono il quarto; ed altrettanto il padrone.

De' cereali passati finora in rivista; del fave, de' faggioli,



del cece (1), della lente (2), della cicercchia (3), della pisella (4), non se ne fa tanta quantità da estrarne, anzi neanche bastano per l'interno consumo, e se ne immette, come vedremo all'articolo *Commercio passivo*. Il fave che diviene economico per le famiglie povere, perchè si risparmia il pane, prospera assai nel Tirreno, ed è grosso e della miglior qualità, specialmente ne' territori di Iatrinoli e S. Martino. Il prodotto approssimativo si eleva a 26000 tomoli annui, calcolato a gr, 58 il tomolo verde, non seccandosi pel verno.

### § 3. — *Biade.*

L'orzo (5) prospera ne'due Distretti, ma vuole terreni grassi, e fertili. Non basta però pel mantenimento degli animali da stalla specialmente nelle annate olearie, in cui molti animali vengono impiegati a' trappeti, al trasporto delle ulive, ed all'abbassamento dell'olio in Gioja. Si supplisce con l'avena (6) che viene a dovizia dalle pianure della *Chilina* sovra Galatro, e Laureana. Nelle annate ordinarie rende il quintuplo, e nelle buone otto volte più della semente. Ciò non impedisce però che non se ne immetta da altre Province. L'orzo suol costare a ducato 1 il tomolo misura napoletana, ed ordinariamente per metà l'avena.

- 
- (1) *Cicer arietinum.*
  - (2) *Erum lens.*
  - (3) *Lathirus cicera.*
  - (4) *Pisum sativum.*
  - (5) *Hordeum vulgare.*
  - (6) *Avena sativa.*

## A P P E N D I C E

### *Patate , e pomi di terra.*

Le patate (1) si usavano un tempo fra noi come intingolo , ma ora son divenute oggetto d'industria , e d'interno commercio. Quantunque non si usan per pane nella generalità, pure lo suppliscono presso il popolo, mangiandole preparate in vari modi. Riesce nelle terre arenose , e calde , ed anco nelle leggiere di montagna, come riuscì a dar nutrimento ad intere popolazioni in Francia , dopochè nel ministero dell' illustre Chapsal si piantarono a patate le *Lande*.

Gli abitanti di Fabrizio coltivano a patate vasta estensione di montagna in prateria sopra Galatro , del paricchè que' di S. Eufemia sopra i *Piani della Corona*. Stabiando il terreno con le pecore si ha per l'ordinario un prodotto da dieci a venti tomoli a tomolata , ma non può piantarsi due anni di seguito lo stesso terreno , perchè rimane sfiancato.

In taluni luoghi si bollono , ed uniti alla farina di lupini si danno per nutrimento a' neri , le di cui carni acquistano tenerezza e sapore particolare.

Prateria somministra approssimativamente più di mille tomoli , che si vendono nel luogo medesimo da grana 20 a 25 il tomolo. S. Eufemia smaltisce in vari Comuni più di due mila cantaja a carlini otto il cantajo.

Il pomo di terra (2) si era fra noi introdotto pria delle patate per cura del celebre Marchese Grimaldi , e prospera bene , ma venne da quelle suppeditato.

---

(1) Radice del *convolvulus batatus*.

(2) Radice del *solanum tuberosum*.

## C A P O VI.

### AGRUMI.

Non son molti anni che gli agrumi eran prodotto esclusivo del Distretto Ionio, ove prevalevano, e prevalgono tuttavia quei di Castelvetero e Gioiosa per la squisitezza. Nelle calorose giornate di quel clima ardente, sono rimedio, e cibo delicatissimo. Le marine di Gerace, il territorio di Stilo concorrono ora benanco a questa speculazione, ma per ora non possono stare in concorso co' due mentovati paesi.

S' introdussero benanco nel Tirreno, e sebbene non preziosi come que' dell' altro per qualità, han molta preponderanza in commercio, e vengon richiesti per la corteccia ruvida, che li rende meno soggetti alle avarie ne' lunghi viaggi di mare.

La pianta degli agrumi ama un suolo arenoso, ed asciutto, ma l' irrigazione è quasi indispensabile, e sotto doppio aspetto. Preserva la pianta dal gelo nel verno; la sovviene nella stagione estiva.

Il miglior concime è quello di stalla che si sotterra in largo fosso concentrico al piede dell' albero: riescono benanco proficui i lupini. Convien evitare la melma, e la terra così detta *pilla*, cioè polverulente, perchè attaccano le radici, corrodono l'epidermide, e fan deperire la pianta. In buona condizione di terreno, e di clima, divien maestosa, e longeva.

Comincia a dar frutto del quarto al quinto anno in terreno sciolto, e sostanzioso, se la pianta è d' innesto: ad otto s' è di spina, vale a dire di seme, ma bisogna molta cautela per prosperare.

Il gelo, le formiche quando le piante son tenere; i venti

di novembre, e dicembre che feriscono, e maltrattano il frutto pungendolo con le spine, pestandolo, intaccandolo, gettandolo a terra immaturo, quindi scartato pel commercio, sono i principali nemici. Quando però la raccolta è assicurata, compensa le cure con usura, e paga tutti gli stenti sofferti per farla prosperare. Nel Distretto Ionio incontransi piante che si caricano di sette ad otto migliaia di portogalli, ed in quello del Tirreno sino a cinque migliaia.

L'arancio a spina è più durevole, di mole maggiore, più polposo, più grato. Non è però buono per incassarlo, perchè ha scorsa sottile e liscia.

Quest' albero si moltiplica per innesto, e per barbatelle, oltre il senic; mai per margotti; perchè il ramo si rompe, e non si presta.

Una pianta, inclusa la buca per piantarla, costa grana 25. Essendo ferace il terreno si piantano a 35 palmi di distanza, ed a 30 s' è men poderoso. Il valore quindi di una tomolata di agrumi in rendita stazionaria si valuta sino a ducati mille.

Conto fatto si estraggono per l'estero dalle marine di Gioiosa e Roccella sino a ducati ventimila di agrumi: da Gioja, e S. Ferdinando di quelli di Radicea, Iatrinoli, e qualche altro Comune, sino a ducati ottomila.

Manca fra noi l'arte di distillare i fiori di arancio, di cui fa tanto uso il mondo incivilito.

Il Distretto Ionio somministra benanco mele, cera, mandorle, ma in poca quantità da interessare il Commercio.

APPENDICE I.

*Erbe medicinali.*

Abbondano ambo i Distretti di erbe medicinali non poche, quantunque poco valutate, come tutto ciò che non viene da fuori. Si dona da noi un catalogo scegliendo le utili fra quelle apposte nel suo dal sig. Leuzzi abile Botanico di Pedavoli, che ne fece collezione in Aspromonte, aggiungendo quelle reperibili fra noi. Al di là finisce la Statistica, e comincia l'impero della botanica.

<i>Aconitum varie specie.</i>	<i>Colchicum autumnale.</i>
<i>Adiantum capillus Veneris.</i>	<i>Crocus officinalis.</i>
<i>Altea malva.</i>	<i>Cinoglossum officinale.</i>
— <i>officinalis.</i>	<i>Digitalis purpurea, et ferrugina</i> (1).
<i>Alisma plantago.</i>	<i>Euforbia titimalus.</i>
<i>Angelica odorata.</i>	<i>Fumaria officinalis.</i>
<i>Arnica montana.</i>	<i>Glechoma hederacea.</i>
<i>Artemisia absinthium.</i>	<i>Elleborus niger.</i>
<i>Atropa belladonna.</i>	<i>Hyoscyamus</i> le due specie.
<i>Beta vulgaris.</i>	<i>Jacea tricolor.</i>
<i>Cametrium teucrium.</i>	<i>Juriperus sabina.</i>
<i>Centaurea jacea.</i>	<i>Lactuca virosa.</i>
— <i>benedicta.</i>	<i>Laurus nobilis.</i>
<i>Cicoria vulgaris.</i>	<i>Leonodon tarasacum.</i>
<i>Cicuta, o conium maculatum.</i>	<i>Lichen pixilatum</i> (2).
<i>Caslearia officinalis.</i>	

(1) La purpurea si coltiva fra noi.

(2) Il lichene delle nostre roccie equivale negli effetti, se pur non li supera per freschezza, all' Islandico.

<i>Malva officinalis et silvestris.</i>	<i>Salix alba.</i>
<i>Matricaria camomilla.</i>	<i>Salvia sclarea.</i>
<i>Melissa calamintha.</i>	<i>Salvia officinalis.</i>
— <i>officinalis.</i>	<i>Sambucus nigra</i> (il fiore pel rob).
<i>Mentha piperita.</i>	<i>Scylla officinulis.</i>
<i>Mercurialis annua.</i>	<i>Smilax aspera.</i>
<i>Myrtus comunis.</i>	<i>Solanum nigrum.</i>
<i>Nasturtium aquaticum.</i>	— <i>spinosum.</i>
<i>Ononis spinosa.</i>	— <i>dulcamara.</i>
<i>Oxalis actosella.</i>	— <i>tuberosum.</i>
<i>Papaver erraticas, et rhocas.</i>	<i>Symbrium masturtium.</i>
<i>Parietaria officinalis.</i>	<i>Segala cereale, o cornuta.</i>
<i>Poligala vulgaris.</i>	<i>Santureja hortensis.</i>
<i>Prunus lauro-cerasus.</i>	<i>Teucrium came-dryus.</i>
<i>Ricinus comunis.</i>	<i>Tussilago farfara.</i>
<i>Rosmarinus officinalis.</i>	— <i>petasites.</i>
<i>Rubus idcus.</i>	<i>Veronica beccabunga.</i>
<i>Ruta graveolens.</i>	<i>Verbascum.</i>

## APPENDICE II.

### *Tabacco* (1).

Voltaire definiva il tabacco per sorgente di vizio, di privativa, di controvenzione, di castighi. È vero, ma succede pel tabacco ciò che successe pel vino, pel caffè, pe' liquori, e per tanti altri oggetti inutili all' uomo, ma che poi l' abitudine rese necessari. L' uso di queste piante è oltremodo diffuso. Un tem-

(1) *Nicotiana tabacum.*

po molte terre del Distretto di Palmi si piantavano a tabacco; e l'utile che ritraevasi era considerevole, invertite ora ad altra destinazione meno proficua. Forse accordando il privilegio dei Leccesi a questa parte di Calabria, se ne ricaverebbe utile per le popolazioni e pel Real Tesoro.

Ma non lice ad ognun gire a Corinto.

Strana vicenda! Il tabacco venuto in Europa sotto il Regno di Francesco in Francia, fu sul principio proibito in Moscovia da Michele Federowich; in Costantinopoli dal Sultano Amurath IV; in Persia da quell'Imperadore; e financo venne scomunicato da Urbano VIII. Ed ora? L'uso si è generalizzato ovunque, e forma uno de' vistosi introiti de' Governi.

## PARTE IV.

### PRODOTTI PER VESTIRE

#### § 1.º — *Cotone, Canapi, Lini.*

Il Distretto del Ionio somministra il cotone per vestire, ed una porzione entra benanco in commercio. È però quello detto erbaceo (1), e per mezzo de' Soci onorati converrebbe sostituire il Siamese, che a cura della Società Economica, e dell' indefesso Segretario perpetuo, si è utilmente introdotto fra noi, e prospera bene. Bianco, morbido, bello, è preferibile all' altro (2). Quello color *camoscio*, o *isabella*, non prospera però così. Roccella sul Ionio è l' più abbondante territorio in cotone, ha un prodotto annuo di circa 4000 ducati. Parte si fila ivi esistendo dodici mangani, ed ivi si manifattura; parte per la via di terra s' immette nell' altra provincia.

I due Distretti han benanco il lino, ed il canape, ma più quello di Palmi, che l' altro di Gerace; però siamo assai indietro a quello de' *Mannelli* in Calabria Citra. Pare le nostre tele

---

(1) *Gossypium erbaceum*.

(2) Il cotone Siamese di cui abbiain seminato in Drosi nel territorio di Rizziconi dieci tomoli di semente fatta venire da Castellamare, da Briatico. e da S. Biaggio, ha il vantaggio sull' altro di schiudere anco in mezzo alle più abbondanti ruggiade, mentre quello resta chiuso. Sotto le battiture però richiede doppia fatica, ed un poco più di spesa per cacciarlo dalla nocca.



per finezza, bianchezza, e durata son pregevoli, specialmente dopo qualche uso, e nella durata superano le forestiere. In tali luoghi si è benanco introdotto il lino detto *Stio*, o *marzuolo*, che va meno soggetto ad infortuni. Iatrinoli, le cui terre di lino son rinomate alla pianta, dona approssimativamente per ogni anno cantaja 400 di lino ordinario, sette di marzuolo, e 380 cantaja di canape.

Valutando il primo al prezzo medio di ducati 12 il cantajo, si ha un prodotto di ducati . . . . .	4800
Il secondo a ducati 13 dona. . . . .	0091
Il terzo a ducati 13 dona . . . . .	4940
	<hr/>
Totale . . . . .	9831

Questi calcoli di quantità e di prezzo, sono stati desunti dalle memorie sul prodotto decennale dal 1831 al 1841, che si conservano nell' Archivio municipale di quel luogo.

Si consuma ne' paesi del Distretto, o meglio non si fa estrazione alcuna.

Dopo Iatrinoli viene Polistena pel prodotto in lino, che si fa ascendere a 400 cantaja annui, e ad una rendita approssimativa di ducati 6000, oltre 200 tomoli di semente che si estraggono.

Oltre il canape in filo, è benanco oggetto d'industria il seme di cui si fa acquisto pe' giardini di Reggio ove prospera il nostrale, e si giunge a pagarlo a ducati 6 il tomolo.

Nissuna machina, nissun ritrovato si accolse fra noi per la macerazione, e maciullazione de' lini, e canapi, e secondo tutte le apparenze non può farsene conto.

§ 2.<sup>o</sup> — *Lane.*

E la lana? Quest'articolo è doloroso quanto quello che segue sulla pastorizia, di cui è come appendice.

Le nostre lane sono ruvide, sporche, e servono solo a tessere lo *zigrino*, o *arbagio* di cui veste la gente di campagna; del parricò che si fanno pesanti coperte da letto, o lavori per testa pel basso popolo. Si tingono color *rosso* con la radice della *rubia tinctorum*, che si offre spontanea fra noi; color *paolino* con l'allume, ed il mallo della noce; *nero* con la corteccia dell'olmo e col vitriolo.

Dopo tessuto lo zigrino si manda alla Gualchiera di cui l'economia è ben'intesa nel Tirreno. Se ne contano tre ne' territori di Cinquefrondi, e di Anoja. Al machinista si paga un grano a due per canna, secondo la stagione, ed il concorso.

C A P O I,

PASTORIZIA,

In questa Provincia la pastorizia è del tutto decaduta. La divisione de' beni *ex-feudali*, delle montagne specialmente, avendo aumentat' i possessori, accrebbe gli accordi a danno della pastorizia. Aggiungi il dissodamento di molte terre, che un tempo davano grasso pascolo al bestiame, e ristrette le tenute, e vedrai viver gli armenti a razione pesata come il soldato.

In generale è men decaduta nel Distretto Ionio, ed i prodotti son più saporosi. Ivi di fatti il pascolo è più sostanzioso, e per un certo tempo si ha *sulla* dotata di molta parte alibile;

i luoghi sono più asciutti, e l'animale più garantito dall'intemperie.

Sul Tirreno non così, perchè molte terre un tempo boschive, or son migliorate a cereali ed ulivi, per cui rimangono gli alti piani della Corona, e Prateria. Il proprietario di mandre fra noi è quindi necessitato a tener tanti animali minuti, quanti bastano a stabiare i propri uliveti. Ciò certo non vale industria. È da pochi anni che si è introdotto l'uso di menar le capre per l'abitato tutte le mattine per vendere il latte, e ciò dona un utile al proprietario.

I latticini sono in generale di cattiva qualità, anco perchè non san prepararsi, e conservarsi, tranne que' di Giffone nel Distretto di Palmi; Casignana e Bivongi in quello di Gerace. Passa quindi enorme quantità di formaggio del Marchesato fra noi per la via di terra, ed altro ne viene dalla Sicilia.

Neanco si trae utile corrispondente dal sego, perchè non si manifatturano candele, non dico steariche, ma neanche grossolane supplendo con l'olio alla illuminazione. Il sego quindi si consuma ad ingrassare le viti de' concii del Trappeto, e machine, e spesso ne viene anco dalla Capitale.

Gli allievi del bestiame minuto son destinati al macello dei paesi più ingentiliti, al pariocchè i castrati, contentandosi gli altri delle carni di animali inutili, o decaduti. Il Marchesato c'invia benanco copia di agnelli preferibili certo a' nostri per la squisitezza della carne.

Il Distretto del Tirreno consuma benanco molta carne vacca.

S'ingrassano i buoi dopo dieci anni di fatiche, lasciandoli liberi e padroni del pascolo, ed esentandoli dal lavoro, e non è rada la carne di vitella. Anzi le vacche montagnuole si allie-

vano a quest'oggetto, come molto utile, e tale industria che si fa a metta tra l' proprietario ed il custode, tolte in comune le spese di fida, riesce vantaggiosa.

I due Distretti approssimativamente smaltiscono per ogni anno.

Di animali minuti. . . . . 6600

Di animali Vaccini. . . . . 1800

Varia il prezzo secondo la qualità della carne, ma la migliore non eccede mai i grana 9 per le minute; i grana 14 o 16 per le vacchine al rotolo napolitano, o legale

Diciamolo a nostro scorno: il burro che fa la delizia delle mense, è raro fra noi. Non perchè non sa prepararsi come rimprovera il Celebre Gioja alle Calabrie, ma perchè non sa conservarsi, per cui il latte si manifattura senza sbutirarsi.

Le vacche ed i buoi del Distretto Ionio sono più piccioli di que' dell' altro, e conosciuti col nome di *animali di montagna*. Quelle però producono maggior copia di latte, ed in generale sono più forti, più destri, atti ad arare le terre a pendio, fra burroni, e precipizii; sono più sofferenti della fame, e della sete. Si accomodano facilmente co' teneri rami degli alberi, e fin dell' erica, quando le nevi coprono i monti. Si ha però l' attenzione di ritirarli alle stalle nutrendoli nel Verno, e nelle notti, con paglia, con fieno in taluni luoghi, e colle cortecce delle pannocchie del grano.

Un tempo in Rosarno, e Platì prosperavano i bufali (1) essendo ivi terreni paludosi, ed umidi di cui han desso bisogno, che poi vennero distrutti nel brigantaggio. Or qualche coppia si vede in Laureana e Platì, piuttosto come cosa particolare.

Le corna e le ossa degli animali macellati fanno oggetto di

---

(1) *Bos caprus*.

estrazione. Si portano alla Sicilia, ed in parte anco nella Calabria Citra per oggetto di arte. Le ossa si raccolgono da vari incettatori, e s' imbarcano in Nicotera per Napoli onde purificare i zuccheri di barbabietola.

Il Duca di Terranova, di cui si è fatta altrove onorata menzione, introdusse il primo fra noi il pascolo artificiale, e potea farlo, perchè primo proprietario di terre. Non ritrasse però quegli utili risultati che si attendea da tante cure, ed ingenti spese. Sia ciò provenuto per la natura del terreno tutto vegetabile, o per effetto del clima, o perchè non ben vagliate le sementi, o non preparato il suolo con accortezza, estirpando le erbe indigene nocive, che non avendo egual legge di vegetazione soffocano il germe non ancor naturalizzato, col precoce sviluppo, il problema non ancora si è risoluto. Il menzionato Cavaliere fece venire dalla Svizzera i semi della medica (1), e di lupinella (2), che si confidarono a 10 a 12 tomolate di terreno svolte pria con l'aratro alla *Dombasle*. Si cercò quindi di nettare la terra con l'erpice a fin di sradicare la gramigna, ciò che non ha potuto aver luogo, e pieno effetto per l'indole e situazione particolare delle radici: poi col rastrello si sotterrò il seme, e si passò al di sopra un cilindro di legno per appianare i solchi, e preservarlo dalle gelate. Fatto sta che il terreno s'indurò troppo, sopravvenne l'està, e seccarono col caldo le tenere piantoline. Nel susseguente anno si anticipò la semina immediatamente dopo le prime acque di Autunno, per dar tempo allo sviluppo delle piante, ed usata maggiore attenzione alla coltura, si ebbe qualche risultato dalla *medica*, dalla *lupinella* mai. Ciò par che di-

---

(1) *Medicago sativa*.

(2) *Hedysarum onchritidis*.

mostri i sudetti prati aver bisogno di terreno leggiero, non molte tenace, o che la tenacità si modifichi con l'aggiunta d'ingrassi, e di terreni atti all'uopo.

Prosperò meglio il *prato napoletano*, o trifoglio (1); si ebbe abbondanza di fieno, e nutritivo; ma nel seguente anno fu annerbiato dal così detto occhio di bue (2) che minorò i pregi del fieno.

Si volle introdurre benanco la *barbabietola*, o radice dell'abbondanza che si produsse a maraviglia, grossa, e succosa. Fatto sta che neanche tagliuzzata con la macchina fatta venire dalla Svizzera detta *coupe-racine*, i buoi, quantunque affamati non han voluto gustarla; per cui non venne ripiantata.

Taluni piccioli proprietari han fra noi introdotto il *prato* seminando la vecchia (3), ma è ben picciola cosa in confronto al bi sogno.

## A P P E N D I C E I.

### *Razze Cavalline.*

Seguendo i dettami della Statistica universale, dovrebbe conchiudersi essere il Distretto del Ionio scarso di foraggi, perchè ivi abbondanti i muli, e gli asini più che i cavalli, che bisognano di maggior nutrimento. Eppure non è così. Ivi come abbiain detto, prospera la sulla della quale si fa molto fieno pel Verno (4);

(1) *Trifolium pratense.*

(2) *Oxyanthemum segetum.*

(3) *Vicia sativa.*

(4) Il fieno nel Ionio dona centinaja di migliaja di torchi, o manne specialmente quando l'Autunno, ed il Verno corron piovosi.

ivi i cereali con molta paglia, e fin; abbonda l'orzo; ma la montuosità del paese, le pessime strade, ed in taluni luoghi all'orlo di precipizi, impraticabili nel Verno, rendono i muli, e gli asini più atti per sella e per basto. Ecco perchè i proprietari di razze fanno acquisto di Stalloni da Malta. Quindi Staiti e S. Luca somministrano animali di mezzana statura, ma ottimi per sella, e destri, abituati a que' luoghi straripevoli. Nel Distretto di Palmi, perchè piano, abbondano più i cavalli, ma venuti meno per la mancanza delle razze di Scilla, e Calvizzano, rinomate un tempo per gli ottimi polledri. Si usano quindi cavalli *man-narini*, cioè figli di giumente destinate a' servizi agrari. Taluni proprietari le fan montare dallo stallone provinciale, ma è scarso il concorso per la spesa che necessita, e per l'eccentrica stazione di Reggio ove i foraggi sono carissimi.

Le razze quindi de'due Distretti, se pure possono chiamarsi razze, sono cinque nel Distretto di Palmi, e tre nel Ionio.

Il mantenimento di un cavallo fra noi non è carizioso pel comodo maggiore o minore del foraggio, e perchè le campagne danno sempre un soccorso con le varie qualità di pascoli, o sativi, o agresti. A calcolo fatto, equiparando le stagioni, un cavallo costa grana 25 al giorno; un terzo meno un mulo.

Il cavallo mantenuto a secco, tranne un mese ne' forti calori estivi per rinfrescarlo, e sempre un cavallo forte; e la biada, e la paglia d'orzo specialmente dopo la trebbia, lo rendono vigoroso, agile, non soggetto al sudore che lo sfianca. Su tale veduta è fondato l'adagio abbastanza comune.

Cavallo di fieno, cavallo che vien meno;

Cavallo di paglia, cavallo di battaglia.

Malgrado le premure del Governo regnante , e la Scuola Veterinaria della Capitale , che sta al pari degli stabilimenti migliori di Europa , in Provincia si manca di Veterinari. Qualche giovane che colà si è recato per applicarsi a questo interessantissimo ramo , o è tornato senza dar nulla di buono , o abbandonò l'intrapreso cammino per una mal' intesa vergogna di medicare animali. Si seguono quindi le vecchie pratiche de' nostri Maniscalchi , che in verità non sanno nè leggere , nè scrivere.

## A P E N D I C E II.

### *Neri.*

Il solo razzo ( come chiamasi ) fra noi alquanto migliorato, è quello de' neri , essendos' introdott' i porci americani : e se poi questi si accoppiano con le Troje della Calabria Citra , danno i più grossi animali in questo genere. Quantunque si è poco fatto sinora , pure il miglioramento è progressivo , perchè la carne di nero è provvista essenziale per le famiglie , e per le piazze. Un' idea approssimativa del consumo può aversi dal numero de' porci che si macellano ne' due Distretti durante il verno, che si eleva

a n. . . . .	2300
--------------	------

E quei delle famiglie a n. . . . . 8000



## C A P O II.

### CONCIMI.

Vari sono i concimi che si usano ne' due Distretti, e conviene esaminarli tutti come oggetto di sommo interesse nell'agricoltura, e nel giardinaggio. E pria di tutto di quello di mandra.

Il concime animale ha somma efficacia per rimettere le terre sterilitate, e gli uliveti degradati, ed altrove si è fatto osservare che per questo solo oggetto taluni proprietari ritengono tuttavia le mandre.

Una mandra di 300 animali minuti impiegati a concimare, dona al proprietario un utile di ducati 6 per 30 notti, ed ai custodi once 24 olio, ed  $\frac{1}{32}$  di legumi per ogni notte.

Questa specie di concimare ha l'inconveniente di doversi rinnovare almeno per ogni sessennio. È uno stimolo diffusivo, come gli eccitanti in medicina, di azione sollecitata, pronta, ma fugace.

Non così i lupini (1) di cui si fa uso più generalmente, che hanno azione durevole, e mantengono per molti anni la freschezza, come si esprimono gli agricoltori.

Aggiungasi a' menzionati il letame di stalla, di cui si tien tanto conto nelle grandi Città, del paricchè di quello che raccogliasi per le strade. Si raccoglierebbe maggior copia se si avesse il costume di spazzarle ogni giorno. Siamo ancora ben lontani da tanta civiltà, e di molti paesi può dirsi con Salvador Rosa.

---

(1) *Lupinus termis*.

« E passar non si può senza infangarsi »

Questa specie di concime , come avverte l' illustre Autore della Filosofia della Statistica , dee tenersi unito , perchè diviso in mucchi perde di qualità e di peso. Sulle di costui avvertenze fissò le sue attenzioni la Società degli Scienziati riuniti in Pisa nel 1839.

Oltre i lupini per gl' ingrassi degli oliveti, meritano seria considerazione i maggesi di està, fatti con la zappa, e la semina de' granoni. Si sradican l' erbe nocive , e specialmente l' eterna felce , e restando scoperte le radici sotto l' ardente calore , seccano interamente. Unico mezzo da estirparle per sempre. Trattandosi però di seminar granone per pagarsi le spese di coltura ed utilizzare il terreno sotto gli ulivi , non dee praticarsi ciò per più di due anni di seguito , perchè il poderoso gambo di questa pianta consuma molto succo , e nulla lascia al terreno.

Giova far conoscere un novello concime pe' giardini, ma di cui può farsi uso ove esistono macchine a lavatojo , ed è l' così detto *pastaccio*, val quanto dire gli avanzi che depositano le acque destinate alla lavatura del nocciolo , dopo però averli bolliti , e separato ogni residuo di olio con cui trovansi misti. (1)

---

(1) Nella riunione degli Scienziati in Firenze (1841) il Signor Santoretti discorse sull' utile uso delle morechie , come ingrasso , lasciandole lungamente fermentare.

C A P O III.

MALATTIE DEL BESTIAME.

Vi sono talune malattie del bestiame che possono dirsi *endemiche*, o locali, e queste sorgono dalle condizioni fisiche, o atmosferiche, ed hanno una invariabile linea di demarcazione. Tale fu l'epizotia che desolò le mandre del Modenese a' tempi dell'illustre Ramazzini, il quale ne fece uno studio profondo, e ci lasciò la storia (*De contagiosa boum lue*) e che necessitò di espedienti propri e particolari.

Altre provengono da cagioni estrinseche, e fra noi occorrono delle fatali; tali sono la *schiaivina*, o morbillo, e la *visciola*, entrambi contagiose, del paricchè il *vuccolo*, o squinzanza, che non è contagiosa. La prima crassò vari anni in Puglia, e nel 1809 e 1810 per ordine superiore fissò l'attenzione della Reale Accademia. Ricordo che per argomento di analogia si opinò, e si propose l'innesto del vajuolo umano, ma non conosco i risultati.

La *visciola*, o *buttero* de' veterinari, richiede assolutamente l'innesto, prendendo il pus del buttero medesimo, come praticavasi pel vajuolo umano pria della scoperta della vaccinia.

Il *vuccolo*, che cagiona a' nostri pastori danno e spavento, è un'angina cancerosa prodotta negli animali che pascolano in luoghi palustri, dal *tritium junceum* di Linneo. Se si sollecitano di toglier l'armento da que' luoghi; menandolo a pascoli più salubri, e ad acque più pure, s'impedisce il progresso del morbo, o meglio della cancerina; in diverso caso neanche giunge a guarirli l'applicazione del fuoco esternamente applicato.

## C A P O IV.

### ORTICOLTURA, E GIARDINAGGIO.

Questa cultura non è di tutt' i luoghi, necessitando di acqua per la irrigazione. Ciò fa essere scarsa nel Distretto Ionio, tranne Gioiosa Mammola, e qualche cosa nella marina di Siderno, ed altrove.

All' opposto in quello di Palmi molti paesi hanno il vantaggio della irrigazione, e son quindi provveduti di ogni sorta di verdura, e d' insalata in ogni tempo. Alla tavola quindi non manca il cavolo (1) con le sue varietà, ed i broccoli; la scarola (2), la cicoria (3), oltre la salvatica ch' è spontanea nelle terre seminatorie; la rapa (4), la lattuca (5) con tutte le varietà; la borraia (6), la zucca (7), la petronciana (8), il pomodoro (9), il peperone (10), il cetriuolo (11), il ravanello (12)

---

(1) *Brassica oleracea*.

(2) *Cichorium endivia*.

(3) *Cichorium intybus*.

(4) *Brassica rapa*.

(5) *Lactuca sativa*.

(6) *Borago officinalis*.

(7) Frutto della *cucurbita pepo*.

(8) — del *Solanum melongena*.

(9) — del *Solanum lycopersican*.

(10) — del *capricum ananum*.

(11) — del *cucumis sativus*.

(12) — del *ravanus sativus*.

la rucola (1) la cipolla (2) l'aglio (3) il porro (4), la carota (5), il finocchio (6) l'appio (7) il nasturzio (8) la pastinaca (9) e poi il carcioffo (10) l'asparago (11) il rusco (12) la fragola (13) e le sue varietà.

Taluni anni però una specie di bruco, o farfalla (14) dona il gusto alla verdura, e ne fa desiderare ciò che per ordinario abbonda sino alla nausea.

Cade a proposito far parola della coltivazione de' giardini, e de' campi, ed esaminare quale sarebbe il miglior mezzo di trarre maggior vantaggio, se con la colonia, col fitto, o facendoli di proprio conto. Tutti e tre questi metodi hanno invero i loro inconvenienti. La coltivazione a metà dona più lucro al colono che al proprietario, perchè dee costui pagare sulla sua porzione l'imposta fondiaria. Col fitto ha il padrone una rendita sicura, ma il fondo non migliora, perchè il fittuario non ha interesse di conservare gli alberi fruttiferi che deperiscono, o ripiantar-

(1) *Brassica rucola*.

(2) *Allium cepa*.

(3) *Allium sativum*.

(4) *Allium porrum*.

(5) *Daucus carota*.

(6) *Anethum foeniculum*.

(7) *Apium graveolens*.

(8) *Nasturtium sativum*.

(9) *Pastinaca sativa*.

(10) *Cynara scolymus*.

(11) *Asparagus officinalis*.

(12) *Buxus umbellatus*.

(13) *Fragaria vesca*.

(14) *Papilio brassicae*.

li, purchè non si oblihi con patto espresso. Il miglior partito sarebbe quello di coltivare a proprio conto, ma non han tutti genio per le cose rustiche, non posson sempre vedere le cose cogli occhi proprj, nè capitali da fissare un'industria e senza vendere in erba i prodotti.

Il fitto, come il valore de' giardini, varia secondo la situazione, l'opportunità di aver l'acqua *lorda*, o *netta* per l'innaffiamento; la vicinanza di paesi popolati che consumano, di braccia che coltivano, e riproducano. Quindi la valutazione è varia, e si dona qui il massimo de' paesi i più popolati de' due Distretti.

In Gioiosa valore del moggio al massimo duc. 150 fitto da 20 a 25

In Palmi . . . . . 500 . . . 30 a 35

In Casalnuovo . . . . . 400 . . . 30 a 35

Dopo i giardini han più valore le terre dette di doppia semente, o coperte, come suol dirsi, e sul loro conto dicesi non conoscere malannate. Dopo i cereali, ed il fave si semina il grantone, ed anco fagioli, ma il loro fitto è minore di quello dei giardini. Sarebbe medio tra queste e le terre aratorie.

I giardini, ed in generale tutte le terre che possono venir danneggiate dagli animali son chiuse a siepe. All'uopo nel Tirreno si usano il *rubus fruticosus*, e l'*idæus*; non che il *sambucus nigra*. Nel Ionio, come sulla riviera di Reggio si preferisce l'*Agave*, o *aloe vulgaris*.

## C A P O V.

### BOSCHI.

La Storia patria ricorda i maestosi boschi che coprivano un tempo il suolo Bruzio, ed allora le condizioni delle nostre terre,

de' nostri fiumi, dell'atmosfera stessa, del nostro commercio, erano differenti: Basta ricordare la selva *Ericinia* nel territorio Crotoniate, che per la sua estensione dava alimento, e vita a cinque fiumi, tutti in quel tempo navigabili, de' quali ora un solo esiste (il *Facina*), non però navigabile. Ciò sempre più ci conviene della necessità di avere alberi per aver acqua, ed è noto che Sant' Elena n'era sprovista pria delle piantagioni fatte dagli Inglesi. Bernardino di S. Piètre dice che nelle montagne dell'Isola di Francia le nubi scendono dalle alte cime lungo le liste delle foreste sino alle ime valli, ed ivi si risolvono in pioggia, nel mentre un campo situato in suolo scoperto manca interamente di pioggia esercitando gli alberi una specie di attrazione verso le nubi. Soggiunge che per aver distrutti quelli che coronavano le alture dell'Isola, rimasero a secco molti ruscelli che la irrigavano di cui restano tutt'ora visibilissimi i canali. Del pari in Europa per la ragione medesima minorarono sensibilmente i fiumi, come può osservarsi dal loro letto più largo, e profondo di quel che bisognerebbe al volume attuale delle acque.

Questa verità conosciuta in pratica nel nostro Regno, fece che i Longobardi, i Normanni, gli Svevi, gli Angioini, i Durazzeschi, ed in generale tutte le Dinastie che ci governarono, disponendo con assoluto dominio delle *regalie*, mai permisero ai feudatari la *cessinazione* de' boschi, e talvolta impedirono financo che *dumetis purgarent*, onde non ne abusassero. I vecchi Colicj e le prammatiche abbondano all'uopo di varie leggi. Per effetto dunque di queste disposizioni conservatrici de' boschi, le Calabrie, la Sila, somministrarono il miglior legname pel famoso Tempio di S. Pietro in Roma, e per costruire le flotte che nel medio evo repressero i Barbareschi.

In questi due Distretti restano ora pochi avanzi di boschi sull'aspromonte, e lungo la via consolare, composti da faggi (1), cerri (2), olmi (3), querce (4), sugheri (5), abeti (6), ontani (7), zappini (8), che come tanti *bouquet* abbelliscono quel monte ove specialmente scorrono le acque. In taluni luoghi sono così maestosi da ricordare in miniatura l'*epiche selve immense della Svezia scoscesa*, che incantavano l'allora girovago Vittorio Algeri. Moltiplicano del pari il pino (9), l'acero (10), ed il platano (11).

È osservabile la loro disposizione sulle cennate montagne: ivi ad un bosco di abeti succede un altro di faggi, poi un terzo di zappini, o pini-pezzi, e costante ordine, e regolarità che pare aver parte l'uomo con la sua mano regolatrice.

Molte cagioni corsero fra noi all'intemperanza di dissadare i boschi, ove boschi chiedea l'indole delle terre, non campi, nelle pianure spezialmente ove han ceduto il posto agli ulivi. Il brigantaggio nel decennio obbligava a tagliare grandi tratti di bo-

---

(1) *Fagus sylvaticum*.

(2) *Quercus cerris*.

(3) *Ulmus campestris*.

(4) *Quercus robur*.

(5) *Quercus suber*.

(6) *Pinus abies*.

(7) *Betula alnus*.

(8) *Pinus pecea*.

(9) *Pinus pinea*.

(10) *Acer platanoides*.

(11) *Platanus orientalis*.



schì a' lati delle pubbliche vie per impedire gli agguati: poi gl' incendi accidentali, o procurati: la mancanza di vigile amministrazione forestale (1), ed allora, e dopo, ed ora, il decorticamento pel sommacco, pel quale vengono tante richieste da fuori (2). Vista ora l' utilità, e la necessità di conservare i boschi, si usa maggior cura, ed attenzione, sebbene non ancora portate a quell' esattezza che presenta la Francia, dopo le cure de' Signori Duhamel (3), che unirono a' precetti gli esempi. E chi ignora l' utilità del legname? Con questo solchiamo i mari coltiviamo le terre; fabbrichiamo le case, facciamo il mobilio, prepariamo le vivande, mantenghiamo il fuoco per riscaldarci nutriamo il bestiamie, ed a che dunque cesinare i boschi? Crescono con ciò i mali, perchè trascinato il terreno dalle piogge, non ritenuto dalle radici e dalle foglie degli alberi, avria quanto incontra ne' piani sottoposti; copre le terre coltivate, distrugge

---

(1) Simile mancanza si fa dagli Scrittori Statistici dell' Italia Settentrionale: un tempo ricca di boschi dal monte al mare. Bianchi (osservazioni agrarie sulla Liguria marittima) divide le cagioni in *dirette*, ed *indirette*, l' aumento cioè delle coltivazioni, la semina su' monti, l' impunità de' guasti e per le ultime la mancanza di strada, e la navigazione diminuita.

(2) Perchè non impiegare alla concia de' cuoi il ritrovato di Davy che risparmia i boschi, ed economizza le spese? Le jande leggermente abbrustolite, e macinate.

(3) Seminarono in due porzioni di terreno jande, castagne, pini, custodendo con somma cura il luogo. Abbandonarono quindi una parte di terre alla natura, ed ebbero piante forti, ma non eleganti; coltivarono il rimanante, ed ottennero alberi belli, diritti, ingentiliti, ma meno solidi.

case, armenti e talvolta pastori. Nè questo abbassamento è ipotetico, anzi è progressivo, visibilissimo. Tanti anni addietro gli abitanti della piana, e que' del mio paese specialmente più elevato degli altri, non vedeano l'alta vetta del *Romito* sul monte *Cucuzzo*, quantunque elevata 5272 piedi parigini sul livello del mare, perchè nascosta dietro i monti della prossima Provincia. Si andò manó mano scovrendo per l'abbassamento di questi posti a coltura, ed ora è visibilissima come un immenso pane di zucchero, e che giganteggia da anno in anno.

Non tutte le terre son suscettibili di portare i medesimi alberi. In generale i così detti *lineari* amano le montuose e secche; i *frondosi* le basse, ed umide; i *resinosi* le calde ed asciutte. Il legno duro è fatto per ripopolare i monti; il platano pe' poggi, e luoghi pietrosi; il pioppo la betulla, il salice pe' luoghi aquosi e per le fasce boscose; i castagni per le colline. Giova avvertire che i semi di guscio duro devonsi confidare alla terra nell' Autunno, que' di buccia tenera in Primavera. Gli abeti, gli olmi i frassini (1), gli ontani, i corbezzoli (2) alle pendici, il cipresso per abbellimento, ~~si moltiplicano spontanei~~, e conviene lasciarli circondati di virgulti per essere al coperto de' temporali. Vicino al mare prospera la palma (3), che non dona frutto; ed il ricino (4).

Quanto non prospererebbe la robinia (5) ne' luoghi areosi? Portata in Francia nel 1600 pel giardino del Re, ed è ovunque

(1) *Fraxinus olnus*.

(2) *Arbutus unedo*.

(3) *Penix doctilifera*.

(4) *Ricinus vulgaris*.

(5) *Robinia pseudo-acacia*.

naturalizzata, perchè fertilizza, non isterilisce il terreno ove si pianta. Dona un legno duro come la quercia, ed in meno di trent'anni abbellisce i viali con ombra grata ed ospitale a' viandanti. Si moltiplica per semi, e per polloni (1).

Consultando i lavori statistici de' Guardia-Generali, eseguiti per ordine superiore, abbiamo ne' due Distretti una immensa estensione, crederchèsi di boschi, ma col fatto non è per la maggior parte che terreno un tempo boscoso, ora atto a rimboscarsi. Ciò che di fatto è bosco di alberi di alto fusto, nuli, servibili, specialmente per la marineria, è picciola cosa. Ecco il quadro redatto a moggia legali di 10000 palmi quadrati.

Circondario selyano di Cinquesfrondi moggia	36822
di Geraac, .....	219140
di Gioiosa, .....	141217
di Sant' Eufemia, .....	126195

Che diremo del taglio a sezioni de' boschi comunali? Si segue a capello, ma le capre poi non si custodiscono con le debite difese per imboscarsi, e le capre, le maledette capre, contro le quali si sono altrove prese severe misure per minorar il numero, diverranno i gormogli senza speranza di riproduzione.

Basta il legname per combustibile agli usi della vita? No: in mezzo a' boschi il carbone è divenuto scarso, e costoso. Si vende a più caro prezzo della Capitale, ove viene dallo stato

---

(1) Nel XII secolo i grandi proprietari in Francia cederono a' Monaci immensi boschi; che vennero distrutti, e dissodato il terreno, dando origine a quelle immense proprietà, che li resero dopo potenti, invidiati, perseguitati. Ciò fece mancare il legname per gli usi della vita, per cui nel 1669 convenne pubblicar leggi e stabilire Magistrati per sorvegliare all'ulteriore aboscamento. Ecco la prima legge forestale.

Pontificio. Spesso il bisogno induce il proprietario a diramare gli ulivi.

Ammettendo la necessità di rimetter l'equilibrio tra'l consumo e la riproduzione del legname in generale, e del castagno in particolare, per la legge de' quadrati de' diametri ne segue, che neanche calcolando le diverse altezze, un faggio dell'età di trent'anni ha sedici volte più di legno di una quercia della stessa data.

Il legname al pari degli animali va soggetto a malattie epidemiche, dette *epidemie* dalle persone del mestiere. Il Presidente della Tour d'Aigues ne fece oggetto di serie ricerche, e dopo mille esperimenti, eseguiti nel 1785 nella foresta di Lintz conchiuse esser contagiose le malattie del legname, e che appena manifestate conviene isolare gli alberi infetti, spogliandoli de'rami per impedire ogni comunicazione come abbiain detto pei gelsi rassomigliandosi molto cagione, ed effetti. Nel luogo ove venne estirpato l'albero infetto non si piantarsi un altro se non elassi dieci anni.

È questo il luogo più acconcio a parlar delle seghe. Il Distretto del Tirreno ne ha cinque una nelle vallate di Prateria; altra in Mesignadi; e tre in Molocchio. Sogliono fittarsi agl'intraprenditori, e varia il fittè secondo la vicinanza, quantità di abeti, e di faggi. Prendendo il termine medio il solito è ducati cento annui.

La più vantaggiosa per le menzionate circostanze, è quella di Prateria, che dona per l'ordinario mille tavole di faggio la settimana, che nella rada di S. Ferdinando a imbarcano per la vicina Reggio, e per Sicilia. Ecco un calcolo approssimativo dell'utile.

Un faggio costa . . . . .	«	20	«
Per tratteggiarlo, e trasportarlo . . . . .	«	25	«
Per segarlo. . . . .	«	01	6
Per abbassare le tavole alla marina ognuna. . . . .	«	04	«
		<hr/>	
		50	6

Ogni faggio dona per l'ordinario venti tavole, o quaranta fogliette per casse di portogalli, oltre le scorze, ed il prezzo approssimativo è di grana dieci a tavola, per cui ne resta un utile di grana 73.

Diciamo qualche cosa del legname di castagno, il più utile, il più ricercato sotto molte vedute. Intendiamo parlare del legname di magistero, perchè i cerchi saran presi in considerazione all'articolo *Commercio attivo*.

Pedavoli e Molechio ne somministrano a dovizia pel fabbricato. L'ultimo calcola tratti 1330. annui, che si vendono a ducato 1. 20. tratto all'impiedi, e ducato 1. 80. lavorato. Viene dopo il territorio di Galatro col bosco *Lalonga* di proprietà del Principe di Ardore, che in 18. anni dona 1000 tratti di legname all'impiedi, il doppio lavorato.

Questo legname si mena a Reggio, ed ivi si vende a ducati 2. 70. il tratto, oppure in Seilla, imbarcandolo in S. Ferdinando, e pagandosi pel trasporto di terra, e di mare per l'ordinario grana 60. a tratto.

Un tempo esisteva ivi un'altra selva di castagno detta *Longhicala*, ma che incendi, e le poche cure avean fatta quasi deperire. Ora, viste le ricerche, e l'utile effettivo di tal legname, si è messa in coltivazione, e difesa.

# APPENDICE

## Liquirizia.

Altro prodotto del suolo Ionio è la liquirizia (1) in radice, ed in pasta. Un tempo esisteva un concio in Bianco, che per circostanza a noi ignota venne inutilizzato. Però n'esiste uno in Stignano, Circondario di Castelvetro. La radice viene non solo da' territori Bianco, e Bovalino, ma benanco da fuori Provincia. Il prezzo suol essere grana 60 il cantajo. Dodici uomini e tre vetture donano due cantaja al giorno di pasta, che si manda a Napoli, ed a Trieste vendendosi ordinariamente a ducati 28; il cantajo. Il dappiù all'articolo *Commercio*.

Ecco i prodotti del nostro suolo ne' due Distretti pe' quali la Società Economica mi ha onorato dell'incarico statistico. Forse il terreno potrebbe dar altri prodotti, ma vari tentativi sinora fatti riuscirono frustranei.

Così il fu Marchese Nunziantè avea introdotto in S. Ferdinando la coltura del *the* che non ha prosperato. Egli stesso, ed il Duca di Terranova in ~~Cinj~~ *rubia*. La silvestre si ha fra noi, come si è detto, ma seminata l'altra, dopo concimato, e ben lavorato il terreno, crebbe rigogliosa, ed ingrossò assai nel secondo anno. Tutto ad un tempo un bruce di color verdastro, e ventre giallo, l'addentò, e la distrusse. Si tentò ucciderlo con uomini posti a paga, la spesa però si trovò eccedente l'utile, e convenne lasciare la speculazione.

---

(1) *Glycyrrhiza glabra*.

## PARTE V.

### INDUSTRIA.

#### CAPOL

##### ARTI, E MESTIERI.

Le arti destinate all'abbigliamento delle persone colte si esercitano lodevolmente fra noi. Manca certo la ricercatezza e l'eleganza di Napoli nella calzatura; e negli abiti; ma tanto si lavora con esattezza, e con soddisfazione da chi non è invaso dalla smania rovinosa pel forestiero, e pel perfetto. I nostri artisti, de' quali anni sono si scarseggiava, passano a Napoli, o nelle prossime Città di Sicilia per istruirsi.

Le arti mobiliarie sono anco soddisfacenti, e ciò che manca potrebbe di eleganza, vien controbilanciato dalla solidità, essendo fra noi abbondante ogni specie di legname, variato, duro, suscettibile di somma politura. Di fatti la montagna ci donano l'acero riccio, il tasso (1) il carpino (2) l'olmo (3) il tiglio (4), e financo il pistacchio selvaggio (5) noto fra gli artisti per la sua

(1) *Taxus baccata.*

(2) *Carpinus betulus.*

(3) *Ulmus* e sue varietà.

(4) *Tilia silvestris.*

(5) *Pistacia lentiscus.*

durezza col nome di *spornabeco*, il *lonio* ha di più il carrubio (1). Il cireggio, la noce, il gelso bianco, e nero, l'ulivo, sono comuni, e generalmente usati. E per quest'abbondanza di legname in Palmi si è fissata una bottega di sedie solide, che si smaltiscono per la Provincia.

L'arte del fabbricatore ha più solidità, che eleganza, e raffinatezza, mancando gli edifizj di quella sveltezza che fa il bello dell'architettura. Ciò nasce dalla mancanza di architetti fra noi, e non ancora s'è persuasa la gente che l'architettura, la quale ha per base le matematiche miste, e si forma sull'estetica, merita ogni riguardo, ed in questi nostri tempi tutte le Nazioni culte han Corpi d'Ingegneri di sommo valore.

La succennata mancanza rende fra noi strano lo scompartimento delle stanze che dovrebbero dar tutto in piccolo spazio, e non si trova quell'agiatezza, e quell'indipendenza che dee trovarsi ove abitano persone di varie sesso; e con occupazioni differenti.

L'ordinario fabbricato è di pietra e calce, e mattoni, ma in taluni meschini villaggi ~~si trovano~~ di terra-cotta, nocivo per l'umidità che ritiene, e per gl'insetti che vi annidano. Tranne i paesi ove concorrono impiegati, o commercianti negli altri non si fabbricano case superflue, non dando un utile proporzionato al capitale, ed essendo dispendiose per la manutenzione.

Le arti ausiliarie del fabbricatore sono passabili, secondo che trovasi miglior creta, o sa meglio purificarsi per mattoni, e tegole. Volesse Dio che quest'ultime si fabbricassero con la solidità, forma, ed esattezza di quelle di Ischia! Non le vedremmo volar

---

(1) *Caratonia viligua*.



per aria sotto gl' impetuosi venti che dominano in queste contrade.

I lavoratori di ferro per la massima parte sono di Serra, e questa gente d'ingegno e d'industria molta, supplisce col lavoro a tutto ciò di cui le fu scarsa fortuna. Miglior direzione, e fra le grandi fabbriche d'Inghilterra, oppure di Napoli, farebbe volti maravigliosi. Ciò non pertanto lascia poco a desiderare nelle cose necessarie al viver sociale, ed esegue non ignobili lavori con pochi istrumenti.

I lavoratori in pietra destinati ad eseguire soltanto, sono benanco forestieri per ordinario, e ben fortunati quando s'abbattono con la *pietrarena* di Antonimina, e con lo *gneis* di Gerace perchè ha poco da stentare. Non si arretrano però in faccia al granito, ed alle pietre marmoree, e lavorano con esattezza le pietre di Siracusa pe' Templi, e pe' palaggi de' ricchi.

Cosa dire dell'arte di conciare i cuoi? Non val la pena di citare Cinquefrondi e Galatro. Napoli, la Sicilia, e Tropea ne immettono tanti da formare oggetto interessante di *Commercio passivo*.

Un' arte interessantissima, e che quasi esclusivamente si esercita in Santa Eufemia, è quella de' calderai. Si contano ivi undici botteghe, e tre fonderie pel rame vecchio. Ove manca si fan venire da Messina le così dette *scorze*, e colà si lavorano. Gli oggetti di cui è parola si smaltiscono in Provincia, del pari chè lumi ad olio; e l'introtto si valuta ad annui ducati quattro mila. In altri paesi si trovano benanco botteghe di ramai, ma poche, non accompagnate, nè sostenute da fonderie.

Quest'articolo è interamente negativo, la pittura che come la poesia debb' essere eccellente, o, al nulla, che col contrasto della luce, e delle ombre innalza la mente al bello ideale, non presenta appo noi cos' alcuna di buono. Se forse qualche genio patrio, e ito a far mostra del suo talento nella Capitale; a riportare il premio nella biennale esposizione; od a bazar nella Città Eterna co' capolavori del Mondo antico. Cosa farebbe in Provincia scendendo da tanta altezza? Pel di più, nelle altre belle arti, nulla, e sempre nulla, anco in erba come suol dirsi,

### C A P O . III.

#### MANIFATTURA

Altro articolo doloroso! Mai siamo stati manifatturieri, e vero similmente mai lo saremo. Ne' nostri Distretti l'abitante è attaccato alla terra, e co' suoi suoi, e colle sue cure, l'invita, la forza a nuovi, e più abbondanti prodotti; siamo stati agricoltori, e difficilmente cangeremo destinazione. Quindi le nostre sete corrono grezze all'Estero per rivenire manifatturate, e riprendere con usura il denaro sborsato a prima compra. Altrove il mondo moderno tende al grande e al gigantesco: necessità quindi di vistosi capitali per fondare opifici, e questi non si trovan fra noi. I capitalisti vagheggiano il lor denaro, ed aggiungi che nelle grandi intraprese gli utili si realizzano dopo anni, e ciò sembrerebbe una

perdita, e tale effettivamente sarebbe nella mancanza di vistosi capitali, come si trovano presso gli Esteri.

Vuolsi avere una pruova di fatto della non curanza delle manifatture fra noi? La tintoria è precisamente *status quo*.

Non si conosce l'arte d'imprimere sul lino, e sulla seta, figure, uccelli, fiori, cosa che come utile divertimento si pratica altrove fra le domestiche mura. Eppure abbondano le tinte, ed i mordenti. La *galena* o *piombo solforato* di cui tanto si abbonda in queste contrade, come si è veduto, è utile e necessaria per fissare il color carmelita, e quel di morchia: il carpino ci dona il giallo: le cortecce dell'ontano, e la limatura di ferro il nero durevole: il frassino il colore azzurro alle line, e diversamente manipolato il verde azzurro. Nè mancano l'acanto, l'occhio di buc, le caspule del faggio, la betanica, l'acero, lo safferano bastardo, ed altri molti, de' quali potrebbe farsi raccolta nell'orto agrario che si sta formando nel Capo-luogo della Provincia.

Come altrove si è detto, la sola cosa ben intesa ed eseguita, è la biancheria di lino, o solo o misto all'ottono, ed i servizi di tavola che si lavorano possono in un certo modo supplire a forestieri, non perchè egualmente fini e perfetti come que che vengono dalla Fiandra, e dall'Inghilterra, ma perchè di assai maggior durata, e più economici.

16  
 La prima cosa che si fa è di lavare il lino in acqua calda, e di stenderlo al sole per farlo asciugare. Dopo di che si tinge in una soluzione di indaco, e si lascia in infusione per alcune ore. Il risultato è un colore azzurro scuro, che si può utilizzare per la tintoria di tessuti.

## PARTE VI.

### COMMERCIO.

#### CAPO I.

##### COMMERCIO ATTIVO.

Quel grand'uomo di cui la Francia si onora, e dicea che il commercio non è, e non dev'essere se non la sovrabbondanza delle manifatture, e dell'agricoltura. Considerando così la cosa abbiamo commercio attivo, e commercio passivo, distinzione essenzialissima per sua propria natura.

Bagnati da due mari, colla Sicilia dappresso, non possiamo non essere commercianti per la via del mare. La terra ci regala poco, essendo l'intero senza altro, e quel che passa da paese in paese vien portato su carri o traini, cavalli, e muli nel Distretto di Palmi; sopra muli ed asini in quello di Gerace.

Presentiamo i risultati nelle seguenti tavole per averli sotto un colpo d'occhio.

Ma pria di tutto è necessario far qui una protesta, ed è che quanto diremo al proposito del commercio, specialmente passivo, non presenta che i semplici dati, dovendosi rifondere con quello del Distretto di Reggio per formarne un quadro completo. Noi non possiamo contemplare se non quello d'immissione, o di estrazione che ha luogo nelle rade di Gioja, Siderno, Roccella, Riace, ma come fare con quello di terra? Il Distretto di Reggio

c'invia zucchero, caffè, pannilani, telerie, ferro, droghe, cuoi preparati, cera, risi, piombo, acciaio, lavori di oro e di argento, stoffe, setoni filati, pesci salati, e secchi, ed è costato valutare le quantità ed i valori senza gli elati doganali di Regnara, Scilla, Villa S. Giovanni, Catona, Reggio di Nestor quindi si cura le diligenza della Commissione per la statistica, di quel Distretto, rifondere in uno il commercio della Provincia, e presentare un lavoro scientifico, esatto, che non soffra osservazione stante de' più difficultosi.

Entriamo in materia.

**Olio** Imbarcato approssimativamente in Gioia per ogni biennio; valutato a due. 60 Botta, prezzo medio, e ridotto a metà per avere un calcolo annuale, Botta 36000

Id. uscito da Seminara, Melicchio, e Sinopoli, per Bagnara, Scilla, Reggio, Botta 4000 in un biennio, importo per un anno . . . . .

Id. in Roccella Imbarcato Botta 2500, a metà come sopra, per ogni anno . . . . .  
Id. in Siderne Botta 4670, metà come sopra . . . . .  
Id. in Mace Botta 500 come sopra, metà . . . . .

**Nota.** Per abbassamento di trasporto dell'olio non si paga viaggio, perchè all'Vestibolo si va in stiva. (Stara. 45. (ogni storo, è costato 100, e cala un tanto) e consegnare 44. . . . .  
Stara. 45. (ogni storo, è costato 100, e cala un tanto) e consegnare 44. . . . .  
Stara. 45. (ogni storo, è costato 100, e cala un tanto) e consegnare 44. . . . .  
Stara. 45. (ogni storo, è costato 100, e cala un tanto) e consegnare 44. . . . .

Da Palmi, Seminara, e Melicucca si estraggono . . . . .	20000	00
Da Cannavò di pertinenza del Duca di Terranova, . . . . .	400	00
Da Ficelli territorio di Casinuovo spettanti alla Famiglia Gagliardi, annui ducati . . . . .	1000	00
Da S. Giorgio annui ducati . . . . .	500	00
Nota — I cerchi lunghi s'imbarcano per Sicilia, i corti per Marsiglia a grana 25 il mazzo.		
Tavole e legname di castagna, annui ducati . . . . .	5000	00
Carbone cantaja 10000, a grana 55 cantajo . . . . .	5500	00
Seta, calami, e pellicce come dal dettaglio . . . . .	44843	85
Seta tangua dalle marine del Ionio, utile seta 12000 libbre a grana 30 libbra . . . . .	3600	00
Portogalli . . . . .	28000	00
Fichi . . . . .	150000	00
Sommacco per Sicilia e Trapani cantaja 3000 a ducato 100 cantajo 1200 cantajo oltre qualche cantajo di foglie di mirto . . . . .	3600	00
Acquiriti in radici ed in pastura . . . . .	6350	96
Vini da Palmi Gioja per la C. U . . . . .	1000000	00
Grano estratto dalla marina di Rocella annui 40 . . . . .	3600	00
tomoli 2000 a due 120 tomolo . . . . .	3600	00
Granone ivi tomoli 800 a duc. 1. 30 tomolo . . . . .	1040	00
ave ivi tomoli 300 a duc. uno tomolo . . . . .	300	00
Semi di lino tomoli 400 a duc. 1. 80 tomolo . . . . .	720	00
Stracci approssimativamente l'anno . . . . .	500	00
Sia qui le notizie che ci è riuscito procurarci. Ogni via di		

rettificare i calcoli fatti, ed aggiungere i cespiti mancanti, ci è stata chiusa, non avendo potuto ottenere grazia nè presso gl'Impiegati Doganali, nè presso le Autorità Amministrative di Gioja. Si voles mercanteggiare, come se verna obbligo veniva loro imposto a concorrere ad un lavoro utile ed altamente reclamato dal progresso attuale, non che della Circolare del Signor Intendente de' 27. Settembre 1841: comunicata col Giornale d'Intendenza numero XIII.

## CAPO II.

### COMMERCIO PASSIVO

Conseguenza necessaria del commercio attivo è appunto quella di estrazione, di cui ci occupiamo in questo Capo. È un cambio di generi. Ecco lo stato approssimativo.

Grano da Sicilia e Cotrone nel Ionio, tomoli 40000	
a ducati 4. 50 tomolo	36000 00
Granone immesso da Napoli tom. 35000 a ducato 1. 20 tomolo	42000 00
Legumi da Sicilia e Cotrone tom. 26000 a ducato 1 tomolo	26000 00
Biade dal Marchesato tom. 2000 a duc. 1	2000 00
Pasto Cantaja 12000 a duc. 7 cantajo	84000 00
Lavori di terra cotta doppie 2300 a grana 25	
L'una per l'altra	525 00
Pesci, secchi, e salati da Napoli e Sicilia cantaja 2600	
a duc. 12 cantajo	31200 00
Canapi, e corde cantaja 1000 a ducati 20 cantajo	20000 00
Fusi di giunco (sparti di Spagna).	130 00

Ferro ed acciaio cantaja 100 a due. 10 cantajo	1200 00
Zucchero e caffè cantaja 70 a gram. 35 rotolo	2450 00
Liquorili 20. 10 cantaja	2000 00
Sola e cuoi di Napoli, Sicilia e Tropea	600 00
Carta risse 3000 a due. 10 a risse	3600 00
Elquiritia in radice che si riduce in pasta nel con-	
cio di Stignano cantaja 200	1200 00
Formaggio da Sicilia per mare, e dal Marchesato,	
cantaja 300 a due. 20 cantajo	6000 00
Lini da Mannelli pese 2000 a due. 10 pesa	2400 00
Neri pe' macelli n°. 3000 a due. 10 l'uno	30000 00
Animali minuti idem n°. 2000 valore approssima-	
tivo.	3000 00

Cade qui in acconcio parlare del cambio del denaro. Tal contratto non è sempre sintomo di capitali esuberanti, bensì di mancanza di acquisti agrari, specialmente in alcuni territori più proficui e più affati. I Capitalisti più coscienti impiegano al 1°8 per 100, e ne contratti maritimi al 12 per 100 in ogni viaggio.

Quello che rovina il piccolo proprietario è la scadenza del mutuo ne tempi dell'anno in cui non si ha raccolta, ed allora s'inverte per olio, o per grani a prezzi fissi, con tutto meno, e quindi rovine sopra rovine.

Le fiere facevano un tempo gran giuoco nel commercio interno, or poche e decadute. L'immensa quantità di biancherie, moselline, fazzoletti, che si smerciano per tutti i paesi dalle venditrici che provvedono l'interno, prendendo a credito ne negozi di Messina, il comodo di recarsi così per farsi abiti più eleganti, ed a miglior mercato, le ha fatte decadere assai.



Le sole utili, e che meriterebbero l'attenzione delle autorità amministrative, sono le fiere di animali.

Molti mercati si tengono benanco ne' due Distretti, ma sono esse di poco momento. Fa eccezione quello di Palmi che si tiene due volte la settimana, e pel quale si smaltiscono circa 100 tonnellate di grano ogni giornata, e che dona il comodo allo smaltimento del vino per mezzo de' carri di ritorno.

CAPO III.	
DAZI REGI.	

Lo stato desunto dalle Ricevitorie Distrettuali di Palmi, e Gerace presenta il seguente prospetto pel 1840 e 1841.

*Distretto di Palmi 1840-41*

Fondaria.	117968	71
Mucina	8889	29
Ventesimo	1544	63
Ramo forestale	187	27
Licenza da caccia.	641	28
Dogana	169597	45
Registro e bollo	12523	15
Posta e procaccio	2406	52
Straordinari.	126	87
Demanio e depositi.	2805	23

316690 61

**Anno 1841.**

Fondiaria.	120189	74
Macino.	8889	20
Ventesimo.	1544	63
Ramo forestale.	269	20
Licenze da caccia.	463	88
Dogane . . . . .	21950	00
Registro e bollo . . . . .	11580	83
Posta e procacci . . . . .	2295	27
Straordinari. . . . .	75	82
Demanio e Deposito . . . . .	2455	98
	<u>169716</u>	<u>96</u>

**Distretto di Gorizia Anno 1840.**

Fondiaria.	69652	53
Macino.	8830	32
Ventesimo.	1248	82
Ramo forestale.	132	75
Licenze da caccia . . . . .	262	40
Dogane . . . . .	59518	70
Registro e bollo. . . . .	7404	22
Crociata . . . . .	392	82
Posta . . . . .	1507	75
Straordinari . . . . .	15	37
Demanio pubblico e depositi . . . . .	1863	43
	<u>150963</u>	<u>21</u>

An. 1841

Fondiarìa . . . . .	69937	86
Macino . . . . .	8830	32
Ventesimo . . . . .	1246	82
Ramo forestale . . . . .	135	84
Licenze da caccia . . . . .	159	30
Dogane . . . . .	53529	55
Registro e bollo . . . . .	7263	92
Crociata . . . . .	461	01
Posta . . . . .	1393	75
Straordinari . . . . .	37	50
Demanio e depositi . . . . .	212	85
	<hr/>	
	143208	72
	<hr/>	

Diritti riservati al fondaco di Bagnata che si versano in Reggio, approssimativamente l'anno . .	72000	22
Reali lotti pe' due Distretti idem . . . . .	1200	22

## C A P O IV.

### DAZI COMUNALI

La rendita annua de' Comuni non può presentare una cifra esatta, variando secondo gli stati diversi quinquennali. Giova riportare qui gli ordinari ed straordinari del Distretto di Palmi in

25567	34
14382	18

C A P O V.

STATISTICA DELLA MARINA MERCANTILE

<i>Numero di barche</i>	<i>Tonnellate</i>	<i>Residenza</i>
Velaccieri 3	120	Siderno
Paranzelli 3	60	Ivi
Bovi 2	20	Ivi
Da pesca 27	111	Ivi
Paranzelli 3	50	Roccella
Da pesca 30	111	Ivi
Da Trafico 6	6	Palmi (1)
Da pesca 20	11	Ivi

(1) In Palmi le barche sono proporzionate al porto: *en echantillon*, ciascheduna porta 11 cantaja, vale a dire un cantajo meno di tonnellate. Ed in Gioja, dimanderà taluno? Ivi una sola barca esiste, quella di Caronte, perchè Gioja è la palude stige.

## P A R T E V I I .

### MORALE E SALUTE PUBBLICA

#### C A P O I .

##### QUALITÀ INTELLETTUALI E MORALI.

Gli abitanti della I. Calabria Ultra sono d'ingegno sollevato. Senza cercare i fasti di questa regione nelle memorie de' secoli trascorsi, giova ricordare esser suscettibili di elevatezza di mente. Pronti, vivaci, sensitivi, non fan ciò che non vedono fare, e se talvolta sembrano arretrati, possono dire non essere colpa loro, bensì del fato. Dotati di buona fede si piegano alla volontà di chi li domina, e ciò ha fatto spesso la loro sventura.

Tenaci delle antiche usanze, spesso ~~divengono~~ *ostinati* a difenderle, donde il noto proverbio di *teste calabresi*, e non sanno prendere la via di mezzo. Amici sino al sangue, vendicativi sino alla distruzione, specialmente il montagnuolo che riceve le impressioni dalla natura, ed ha poco commercio co' suoi simili. A buon conto il Calabrese ha un'anima capace dell'amore più ardente, e dell'ira la più crudele. È questo il carattere generale che ha nondimeno le sue tinte.

Più che la Scienza, è diffusa in questi luoghi la letteratura; ed i molteplici giornali letterari, artistici, industriali, si leggono con trasporto. Si manca però di un centro comune d'istruzione, di teatro che civilizza, ed è osservabile che la coltura, ed

il così detto *bello spirito*, quella sveltezza che indica uomini educati al mondo ed alle grandi Città; decrescono come ci allontaniamo da Luoghi percorsi dalla Consolare, e dalle sedi delle Magistrature, e delle Autorità Amministrative Provinciali o Distrettuali.

Se i libri, le stamperie, i giornali, danno la misura dell'istruzione noi saremmo certo assai al di sotto di ogni Nazione, perchè solo nel Capo-luogo della Provincia evvi una Stamperia, un negozio di libri; ed un tempo si pubblicava la *Fata-Margana* giornale che visse poco, e non sempre bene (1).

Siccome la miseria è ignota in questi Distretti, o meglio l'esistenza materiale è abbastanza lodevole, così la ragione non è corrotta. Mancano quindi quegli errori, quelle superstizioni, quei timori, che uscendo dal basso-celo della società, sogliono alterare il pubblico riposo. Non osserviamo oppressori, ed oppressi; non le prostituzioni, i furti, gli assassini, gl'incendi, il brigantaggio, le rivolte, appannaggi della degradante miseria. Stanno i costumi de' Calabresi non nelle leggi scritte, bensì nell'applicazione; quindi armonia fra grandi e piccoli; ricchi e poveri; governanti, ed ubbidienti. Rispettato perciò il Sacerdozio, e siccome in queste contrade s'ignoravano le opere che verso la metà del secolo passato attaccarono la Religione; del paricchè quelle opinioni astratte che divennero dopo, come disse un gran politico, opinioni armate, e sovvertiron l'Europa; il Cristianesimo è amato, ed al pari il Trono, ed il Supremo Potere, non potendo disgiungersi senza sovvertire l'ordine sociale.

Il Calabrese ha un entusiasmo per le feste Religiose, forse meno come feste, che come oggetto di divertimento. Corre molte

(1) È riscattato questo Giornale con migliori auspici.

miglia, traversa montagne, percorre la via Consolare per recarsi alla festa di Seminara, onde ballare e divertirsi, e forse anco a prendere un malanno sotto il calore canicolare. Poi corre a Polsi in Aspromonte per riprodurre le medesime scene. E dopo a Reggio ove alle feste Religiose si assorellano le arcadiche adunanze dei bei tempi della Grecia, celebrate al suono delle zampogne, ed al brio d'immenso popolo, che concorre benanco dalla prossima Sicilia.

In altri tempi queste adunanze avrebbero recato risse, esangue, ma ora, grazie alla civiltà diffusa in tutte le classi, neanche una contravvenzione di polizia.

Forse questo trasporto per le feste rende il Calabrese indifferente alle molteplici questue che si fanno in nome de'Santi, e che decimano tutte le industrie, vedendosi torme di questuanti in tutt'i paesi, ed in ogni tempo.

Ma che dire poi della mendicizia? Non si ha tanta penetrazione a distinguere la povertà; si confonde il mendico che eccita collera, col povero che comanda rispetto, e non si sospetta neanche di stare immensamente l'elemosina della carità.

Non dee però tacersi essere il basso ceto dedito al vino, ed al giuoco delle carte, ed a questi due vizi, a quali spesso si aggiunge Venere, debbonsi que' delitti che tanto tengono occupata la G. C. Criminale — Al pari di questi sta il furto, e può dirsi la zalsa di tutte le vivande.

C A P O II.

M A L A T T I E.

Con apposito monografo si fece conoscere pochi anni or sono, quali sono le febbri endemiche delle nostre contrade; le cagioni produttrici ne' miasmi paludosi, ed i risultati funesti, o per pronta morte, o per un trascino di mali cronici che distruggono a lento la vita. A queste cagioni generali si aggiunge l'abuso di veder percorrere le vie dell'abitato da torme di animali impuri che corrompono ed appestano l'aria. Più i macelli, e la poca nettezza delle pubbliche strade.

Oltre questi morbi pur troppo diffusi nella stagione autunnale, in taluni anni compariscono malattie sporadiche, o epidemiche, come diarree, dissenterie, febbri gastriche; e qualche anno, sebben di rado, il vajuolo, od altra malattia eruttiva, comè desumiamo dalla Storia delle nostre ~~Contestazioni~~ morbose redatta dal 1822 al 1831.

L'umidità del clima, e l'incostanza delle stagioni, han diffusi varî mali cronici che i nostri padri, più semplici, e più felici di noi nel vivere, conoscean poco, o nulla, come le artritidi acute e croniche; la gotta, le emorroidi.

Ove alle mentovate cagioni d'insalubrità si unisce la scarsità delle acque, e quindi il sudiciume abituale, la rogna si è naturalizzata, e passa in proverbio.

Giova infine ricordare i cani inutili che errano a torme nei grandi, e più ne' piccoli paesi, i quali andando soggetti alla rabbia, attaccano qualche volta l'uomo, e lo fan perire fra le smanie le più crudeli.

Da quanto sinora si è detto sulla statistica de' due Distretti,



e facile conchiudere quel che manca per portare il maggior utile alle popolazioni. Mi sia permesso esprimere i miei voti co' seguenti.

### *Desiderata*

1°. Noto l'utile positivo che si trae dalle terre irrigatorie, moltiplicarle, è certo rendere un immenso bene alle nostre contrade. E dove trovare miglior espediente della trivella artesiana che rinnova antichi prodigi? La storia fisica delle nostre Province; la giacitura de' monti, persuadono che tal mezzo darebbe acque abbondanti per gli usi della vita ne' comuni scarsi di fontane; per irrigazione; e per opifici. Nel Luglio 1835 terminò la privativa accordata al fu Signor Generale Nunziante, e da questi ceduta alla Società Sebezia per l'uso della trivella artesiana, e perchè non prendere le misure onde fare un acquisto per noi? Quanti Comuni ci benedirebbero!

2°. I nostri lini, come si è detto, non reggono al paragone con quelli della Calabria Citra. Perchè non metterci in corrispondenza con la Società Economica di Cosenza? Potremmo così avere i semi, il metodo di coltura, la storia delle terre ove prospera, ed introdurli utilmente fra noi.

3°. Le selve cedue castagnali son divenute oggetto di sommo utile pel commercio con l'Estero, oltre ciò che necessita interiormente. Interessare i Soci onorarli a piantare, e far piantare le pendici lasciate in abbandono, od a meschini pascoli, sarebbe lo stesso che allargare una sorgente di ricchezza territoriale, ed in pochi anni.

4°. Si è detto sulle arginazioni di Rosarno: perchè non fare altrettanto sugli altri fiumi? Quanto bene alla salute pubblica;

quanto utile alla ricchezza patris sotto gli articoli pastorizia ed agricoltura !

5°. Non si trafficano i nostri vini, e non son pochi, nè variabili. Intanto si comprano a prezzo di oro que' che ci vengono con nomi esteri. Perchè non impossessarci di questo ramo d'industria ? Perchè siamo avvezzi a sentirci quell'antico rimprovero *meo sum pauper in aere*, e non sentiamo più ribrezzo.

6°. Finalmente gli stati di popolazione, su' quali conviene stare alla rivela de'Sindaci, meritano tutta l'attenzione della Società Economica. La ragione è abbastanza chiara, e se si vuol buttare la base della vera statistica, è questa la base primitiva, e vera.

FINE.

# INDICE

Introduzione . . . . .	pag. 5
<b>PARTE I. — Topografia fisica . . . . .</b>	7
<b>Capo I. — Circooscizione territoriale. . . . .</b>	ivi
1. Distretto di Reggio . . . . .	8
2. — Di Palmi . . . . .	12
3. Di Gerace o Ionio . . . . .	14
4. Montagne . . . . .	17
<b>Capo II. — Miniere, o rocce . . . . .</b>	17
1. Rocce carbonose . . . . .	19
2. — Argillose . . . . .	ivi
3. — Silicate . . . . .	20
4. — Plumbiche . . . . .	ivi
<b>Varietà . . . . .</b>	21
5. Rocce zinciche . . . . .	21
6. — Ferriche . . . . .	ivi
7. — Calciche . . . . .	22
8. Marmo . . . . .	23
9. Gesso . . . . .	24
10. Pietre da Trappeto e da molire grano. . . . .	26
11. Acque termo-minerali, e sulfuree . . . . .	27
12. <del>Miniere</del> . . . . .	28
<b>Capo III. — Topografia idraulica . . . . .</b>	29
1. Fiumi . . . . .	30
2. Strade . . . . .	31
3. Laghi ed impaludamenti . . . . .	33
4. Clima . . . . .	36
5. Piogge o stato igrometrico . . . . .	37
6. Venti o stato anemometrico . . . . .	38
7. — Meteore . . . . .	39
<b>PARTE II. — Popolazione . . . . .</b>	39
<b>Capo I. — Popolazione e stabilimenti diversi . . . . .</b>	39
<b>PARTE III. — Prodotti contrattati . . . . .</b>	
<b>Sez. I. Alimenti . . . . .</b>	
1. Caccia . . . . .	
2. Pesca . . . . .	
3. Funghi . . . . .	
<b>Alimenti . . . . .</b>	

<i>Agricoltura</i> . . . . .	ivi
<i>CAPO I. Ulivi, ed ulive.</i> . . . .	62
<i>Appendice — Infortuni delle ulive</i> . . . . .	69
<i>CAPO II. Vini</i> . . . . .	71
§ 1. <i>Greco</i> . . . . .	72
§ 2. <i>Vini rossi</i> . . . . .	74
<i>CAPO III. — Fichi e frutti</i> . . . . .	76
<i>CAPO IV. — Follari, seta, e gelsi.</i> . . . .	78
<i>CAPO V. — Civaie</i> . . . . .	83
§ 1. <i>Cereali così detti</i> . . . . .	ivi
§ 2. <i>Granone</i> . . . . .	85
§ 3. <i>Biade</i> . . . . .	87
<i>Appendice — Patate e pomi di terra.</i> . . . .	88
<i>CAPO VI. — Agrumi.</i> . . . .	89
<i>Appendice 1. — Erbe medicinali.</i> . . . .	91
— 2. <i>Tabacco</i> . . . . .	92
<i>PARTE IV. — Prodotti per vestire</i> . . . . .	94
§ 1. <i>Colone, canapi, lini</i> . . . . .	ivi
§ 2. <i>Lane</i> . . . . .	96
<i>CAPO I. — Pastorizia.</i> . . . .	ivi
<i>Appendice 1. — Razzo cavallino</i> . . . . .	100
— 2. <i>Neri</i> . . . . .	102
<i>CAPO II. — Concime.</i> . . . .	103
<i>CAPO III. — Malattie del bestiame</i> . . . . .	105
<i>CAPO IV. — Orticoltura, e giardinaggio</i> . . . . .	106
<i>CAPO V. — Boschi</i> . . . . .	108
<i>Appendice — Liquirizia.</i> . . . .	116
<i>PARTE V. — Industria</i> . . . . .	117
<i>CAPO I. — Arti e mestieri.</i> . . . .	ivi
<i>CAPO II. — Belle arti</i> . . . . .	120
<i>CAPO III. — Manifatture</i> . . . . .	ivi
<i>PARTE VI. — Commercio</i> . . . . .	122
<i>CAPO I. — Commercio attivo</i> . . . . .	ivi
— <i>Passivo</i> . . . . .	125
<i>1. <sup>1</sup> <sup>2</sup> <sup>3</sup> <sup>4</sup> <sup>5</sup> <sup>6</sup> <sup>7</sup> <sup>8</sup> <sup>9</sup> <sup>10</sup> <sup>11</sup> <sup>12</sup> <sup>13</sup> <sup>14</sup> <sup>15</sup> <sup>16</sup> <sup>17</sup> <sup>18</sup> <sup>19</sup> <sup>20</sup> <sup>21</sup> <sup>22</sup> <sup>23</sup> <sup>24</sup> <sup>25</sup> <sup>26</sup> <sup>27</sup> <sup>28</sup> <sup>29</sup> <sup>30</sup> <sup>31</sup> <sup>32</sup> <sup>33</sup> <sup>34</sup> <sup>35</sup> <sup>36</sup> <sup>37</sup> <sup>38</sup> <sup>39</sup> <sup>40</sup> <sup>41</sup> <sup>42</sup> <sup>43</sup> <sup>44</sup> <sup>45</sup> <sup>46</sup> <sup>47</sup> <sup>48</sup> <sup>49</sup> <sup>50</sup> <sup>51</sup> <sup>52</sup> <sup>53</sup> <sup>54</sup> <sup>55</sup> <sup>56</sup> <sup>57</sup> <sup>58</sup> <sup>59</sup> <sup>60</sup> <sup>61</sup> <sup>62</sup> <sup>63</sup> <sup>64</sup> <sup>65</sup> <sup>66</sup> <sup>67</sup> <sup>68</sup> <sup>69</sup> <sup>70</sup> <sup>71</sup> <sup>72</sup> <sup>73</sup> <sup>74</sup> <sup>75</sup> <sup>76</sup> <sup>77</sup> <sup>78</sup> <sup>79</sup> <sup>80</sup> <sup>81</sup> <sup>82</sup> <sup>83</sup> <sup>84</sup> <sup>85</sup> <sup>86</sup> <sup>87</sup> <sup>88</sup> <sup>89</sup> <sup>90</sup> <sup>91</sup> <sup>92</sup> <sup>93</sup> <sup>94</sup> <sup>95</sup> <sup>96</sup> <sup>97</sup> <sup>98</sup> <sup>99</sup> <sup>100</sup> <sup>101</sup> <sup>102</sup> <sup>103</sup> <sup>104</sup> <sup>105</sup> <sup>106</sup> <sup>107</sup> <sup>108</sup> <sup>109</sup> <sup>110</sup> <sup>111</sup> <sup>112</sup> <sup>113</sup> <sup>114</sup> <sup>115</sup> <sup>116</sup> <sup>117</sup> <sup>118</sup> <sup>119</sup> <sup>120</sup> <sup>121</sup> <sup>122</sup> <sup>123</sup> <sup>124</sup> <sup>125</sup> <sup>126</sup> <sup>127</sup> <sup>128</sup> <sup>129</sup> <sup>130</sup> <sup>131</sup> <sup>132</sup> <sup>133</sup> <sup>134</sup> <sup>135</sup> <sup>136</sup> <sup>137</sup> <sup>138</sup> <sup>139</sup> <sup>140</sup> <sup>141</sup> <sup>142</sup> <sup>143</sup> <sup>144</sup> <sup>145</sup> <sup>146</sup> <sup>147</sup> <sup>148</sup> <sup>149</sup> <sup>150</sup> <sup>151</sup> <sup>152</sup> <sup>153</sup> <sup>154</sup> <sup>155</sup> <sup>156</sup> <sup>157</sup> <sup>158</sup> <sup>159</sup> <sup>160</sup> <sup>161</sup> <sup>162</sup> <sup>163</sup> <sup>164</sup> <sup>165</sup> <sup>166</sup> <sup>167</sup> <sup>168</sup> <sup>169</sup> <sup>170</sup> <sup>171</sup> <sup>172</sup> <sup>173</sup> <sup>174</sup> <sup>175</sup> <sup>176</sup> <sup>177</sup> <sup>178</sup> <sup>179</sup> <sup>180</sup> <sup>181</sup> <sup>182</sup> <sup>183</sup> <sup>184</sup> <sup>185</sup> <sup>186</sup> <sup>187</sup> <sup>188</sup> <sup>189</sup> <sup>190</sup> <sup>191</sup> <sup>192</sup> <sup>193</sup> <sup>194</sup> <sup>195</sup> <sup>196</sup> <sup>197</sup> <sup>198</sup> <sup>199</sup> <sup>200</sup> <sup>201</sup> <sup>202</sup> <sup>203</sup> <sup>204</sup> <sup>205</sup> <sup>206</sup> <sup>207</sup> <sup>208</sup> <sup>209</sup> <sup>210</sup> <sup>211</sup> <sup>212</sup> <sup>213</sup> <sup>214</sup> <sup>215</sup> <sup>216</sup> <sup>217</sup> <sup>218</sup> <sup>219</sup> <sup>220</sup> <sup>221</sup> <sup>222</sup> <sup>223</sup> <sup>224</sup> <sup>225</sup> <sup>226</sup> <sup>227</sup> <sup>228</sup> <sup>229</sup> <sup>230</sup> <sup>231</sup> <sup>232</sup> <sup>233</sup> <sup>234</sup> <sup>235</sup> <sup>236</sup> <sup>237</sup> <sup>238</sup> <sup>239</sup> <sup>240</sup> <sup>241</sup> <sup>242</sup> <sup>243</sup> <sup>244</sup> <sup>245</sup> <sup>246</sup> <sup>247</sup> <sup>248</sup> <sup>249</sup> <sup>250</sup> <sup>251</sup> <sup>252</sup> <sup>253</sup> <sup>254</sup> <sup>255</sup> <sup>256</sup> <sup>257</sup> <sup>258</sup> <sup>259</sup> <sup>260</sup> <sup>261</sup> <sup>262</sup> <sup>263</sup> <sup>264</sup> <sup>265</sup> <sup>266</sup> <sup>267</sup> <sup>268</sup> <sup>269</sup> <sup>270</sup> <sup>271</sup> <sup>272</sup> <sup>273</sup> <sup>274</sup> <sup>275</sup> <sup>276</sup> <sup>277</sup> <sup>278</sup> <sup>279</sup> <sup>280</sup> <sup>281</sup> <sup>282</sup> <sup>283</sup> <sup>284</sup> <sup>285</sup> <sup>286</sup> <sup>287</sup> <sup>288</sup> <sup>289</sup> <sup>290</sup> <sup>291</sup> <sup>292</sup> <sup>293</sup> <sup>294</sup> <sup>295</sup> <sup>296</sup> <sup>297</sup> <sup>298</sup> <sup>299</sup> <sup>300</sup> <sup>301</sup> <sup>302</sup> <sup>303</sup> <sup>304</sup> <sup>305</sup> <sup>306</sup> <sup>307</sup> <sup>308</sup> <sup>309</sup> <sup>310</sup> <sup>311</sup> <sup>312</sup> <sup>313</sup> <sup>314</sup> <sup>315</sup> <sup>316</sup> <sup>317</sup> <sup>318</sup> <sup>319</sup> <sup>320</sup> <sup>321</sup> <sup>322</sup> <sup>323</sup> <sup>324</sup> <sup>325</sup> <sup>326</sup> <sup>327</sup> <sup>328</sup> <sup>329</sup> <sup>330</sup> <sup>331</sup> <sup>332</sup> <sup>333</sup> <sup>334</sup> <sup>335</sup> <sup>336</sup> <sup>337</sup> <sup>338</sup> <sup>339</sup> <sup>340</sup> <sup>341</sup> <sup>342</sup> <sup>343</sup> <sup>344</sup> <sup>345</sup> <sup>346</sup> <sup>347</sup> <sup>348</sup> <sup>349</sup> <sup>350</sup> <sup>351</sup> <sup>352</sup> <sup>353</sup> <sup>354</sup> <sup>355</sup> <sup>356</sup> <sup>357</sup> <sup>358</sup> <sup>359</sup> <sup>360</sup> <sup>361</sup> <sup>362</sup> <sup>363</sup> <sup>364</sup> <sup>365</sup> <sup>366</sup> <sup>367</sup> <sup>368</sup> <sup>369</sup> <sup>370</sup> <sup>371</sup> <sup>372</sup> <sup>373</sup> <sup>374</sup> <sup>375</sup> <sup>376</sup> <sup>377</sup> <sup>378</sup> <sup>379</sup> <sup>380</sup> <sup>381</sup> <sup>382</sup> <sup>383</sup> <sup>384</sup> <sup>385</sup> <sup>386</sup> <sup>387</sup> <sup>388</sup> <sup>389</sup> <sup>390</sup> <sup>391</sup> <sup>392</sup> <sup>393</sup> <sup>394</sup> <sup>395</sup> <sup>396</sup> <sup>397</sup> <sup>398</sup> <sup>399</sup> <sup>400</sup> <sup>401</sup> <sup>402</sup> <sup>403</sup> <sup>404</sup> <sup>405</sup> <sup>406</sup> <sup>407</sup> <sup>408</sup> <sup>409</sup> <sup>410</sup> <sup>411</sup> <sup>412</sup> <sup>413</sup> <sup>414</sup> <sup>415</sup> <sup>416</sup> <sup>417</sup> <sup>418</sup> <sup>419</sup> <sup>420</sup> <sup>421</sup> <sup>422</sup> <sup>423</sup> <sup>424</sup> <sup>425</sup> <sup>426</sup> <sup>427</sup> <sup>428</sup> <sup>429</sup> <sup>430</sup> <sup>431</sup> <sup>432</sup> <sup>433</sup> <sup>434</sup> <sup>435</sup> <sup>436</sup> <sup>437</sup> <sup>438</sup> <sup>439</sup> <sup>440</sup> <sup>441</sup> <sup>442</sup> <sup>443</sup> <sup>444</sup> <sup>445</sup> <sup>446</sup> <sup>447</sup> <sup>448</sup> <sup>449</sup> <sup>450</sup> <sup>451</sup> <sup>452</sup> <sup>453</sup> <sup>454</sup> <sup>455</sup> <sup>456</sup> <sup>457</sup> <sup>458</sup> <sup>459</sup> <sup>460</sup> <sup>461</sup> <sup>462</sup> <sup>463</sup> <sup>464</sup> <sup>465</sup> <sup>466</sup> <sup>467</sup> <sup>468</sup> <sup>469</sup> <sup>470</sup> <sup>471</sup> <sup>472</sup> <sup>473</sup> <sup>474</sup> <sup>475</sup> <sup>476</sup> <sup>477</sup> <sup>478</sup> <sup>479</sup> <sup>480</sup> <sup>481</sup> <sup>482</sup> <sup>483</sup> <sup>484</sup> <sup>485</sup> <sup>486</sup> <sup>487</sup> <sup>488</sup> <sup>489</sup> <sup>490</sup> <sup>491</sup> <sup>492</sup> <sup>493</sup> <sup>494</sup> <sup>495</sup> <sup>496</sup> <sup>497</sup> <sup>498</sup> <sup>499</sup> <sup>500</sup> <sup>501</sup> <sup>502</sup> <sup>503</sup> <sup>504</sup> <sup>505</sup> <sup>506</sup> <sup>507</sup> <sup>508</sup> <sup>509</sup> <sup>510</sup> <sup>511</sup> <sup>512</sup> <sup>513</sup> <sup>514</sup> <sup>515</sup> <sup>516</sup> <sup>517</sup> <sup>518</sup> <sup>519</sup> <sup>520</sup> <sup>521</sup> <sup>522</sup> <sup>523</sup> <sup>524</sup> <sup>525</sup> <sup>526</sup> <sup>527</sup> <sup>528</sup> <sup>529</sup> <sup>530</sup> <sup>531</sup> <sup>532</sup> <sup>533</sup> <sup>534</sup> <sup>535</sup> <sup>536</sup> <sup>537</sup> <sup>538</sup> <sup>539</sup> <sup>540</sup> <sup>541</sup> <sup>542</sup> <sup>543</sup> <sup>544</sup> <sup>545</sup> <sup>546</sup> <sup>547</sup> <sup>548</sup> <sup>549</sup> <sup>550</sup> <sup>551</sup> <sup>552</sup> <sup>553</sup> <sup>554</sup> <sup>555</sup> <sup>556</sup> <sup>557</sup> <sup>558</sup> <sup>559</sup> <sup>560</sup> <sup>561</sup> <sup>562</sup> <sup>563</sup> <sup>564</sup> <sup>565</sup> <sup>566</sup> <sup>567</sup> <sup>568</sup> <sup>569</sup> <sup>570</sup> <sup>571</sup> <sup>572</sup> <sup>573</sup> <sup>574</sup> <sup>575</sup> <sup>576</sup> <sup>577</sup> <sup>578</sup> <sup>579</sup> <sup>580</sup> <sup>581</sup> <sup>582</sup> <sup>583</sup> <sup>584</sup> <sup>585</sup> <sup>586</sup> <sup>587</sup> <sup>588</sup> <sup>589</sup> <sup>590</sup> <sup>591</sup> <sup>592</sup> <sup>593</sup> <sup>594</sup> <sup>595</sup> <sup>596</sup> <sup>597</sup> <sup>598</sup> <sup>599</sup> <sup>600</sup> <sup>601</sup> <sup>602</sup> <sup>603</sup> <sup>604</sup> <sup>605</sup> <sup>606</sup> <sup>607</sup> <sup>608</sup> <sup>609</sup> <sup>610</sup> <sup>611</sup> <sup>612</sup> <sup>613</sup> <sup>614</sup> <sup>615</sup> <sup>616</sup> <sup>617</sup> <sup>618</sup> <sup>619</sup> <sup>620</sup> <sup>621</sup> <sup>622</sup> <sup>623</sup> <sup>624</sup> <sup>625</sup> <sup>626</sup> <sup>627</sup> <sup>628</sup> <sup>629</sup> <sup>630</sup> <sup>631</sup> <sup>632</sup> <sup>633</sup> <sup>634</sup> <sup>635</sup> <sup>636</sup> <sup>637</sup> <sup>638</sup> <sup>639</sup> <sup>640</sup> <sup>641</sup> <sup>642</sup> <sup>643</sup> <sup>644</sup> <sup>645</sup> <sup>646</sup> <sup>647</sup> <sup>648</sup> <sup>649</sup> <sup>650</sup> <sup>651</sup> <sup>652</sup> <sup>653</sup> <sup>654</sup> <sup>655</sup> <sup>656</sup> <sup>657</sup> <sup>658</sup> <sup>659</sup> <sup>660</sup> <sup>661</sup> <sup>662</sup> <sup>663</sup> <sup>664</sup> <sup>665</sup> <sup>666</sup> <sup>667</sup> <sup>668</sup> <sup>669</sup> <sup>670</sup> <sup>671</sup> <sup>672</sup> <sup>673</sup> <sup>674</sup> <sup>675</sup> <sup>676</sup> <sup>677</sup> <sup>678</sup> <sup>679</sup> <sup>680</sup> <sup>681</sup> <sup>682</sup> <sup>683</sup> <sup>684</sup> <sup>685</sup> <sup>686</sup> <sup>687</sup> <sup>688</sup> <sup>689</sup> <sup>690</sup> <sup>691</sup> <sup>692</sup> <sup>693</sup> <sup>694</sup> <sup>695</sup> <sup>696</sup> <sup>697</sup> <sup>698</sup> <sup>699</sup> <sup>700</sup> <sup>701</sup> <sup>702</sup> <sup>703</sup> <sup>704</sup> <sup>705</sup> <sup>706</sup> <sup>707</sup> <sup>708</sup> <sup>709</sup> <sup>710</sup> <sup>711</sup> <sup>712</sup> <sup>713</sup> <sup>714</sup> <sup>715</sup> <sup>716</sup> <sup>717</sup> <sup>718</sup> <sup>719</sup> <sup>720</sup> <sup>721</sup> <sup>722</sup> <sup>723</sup> <sup>724</sup> <sup>725</sup> <sup>726</sup> <sup>727</sup> <sup>728</sup> <sup>729</sup> <sup>730</sup> <sup>731</sup> <sup>732</sup> <sup>733</sup> <sup>734</sup> <sup>735</sup> <sup>736</sup> <sup>737</sup> <sup>738</sup> <sup>739</sup> <sup>740</sup> <sup>741</sup> <sup>742</sup> <sup>743</sup> <sup>744</sup> <sup>745</sup> <sup>746</sup> <sup>747</sup> <sup>748</sup> <sup>749</sup> <sup>750</sup> <sup>751</sup> <sup>752</sup> <sup>753</sup> <sup>754</sup> <sup>755</sup> <sup>756</sup> <sup>757</sup> <sup>758</sup> <sup>759</sup> <sup>760</sup> <sup>761</sup> <sup>762</sup> <sup>763</sup> <sup>764</sup> <sup>765</sup> <sup>766</sup> <sup>767</sup> <sup>768</sup> <sup>769</sup> <sup>770</sup> <sup>771</sup> <sup>772</sup> <sup>773</sup> <sup>774</sup> <sup>775</sup> <sup>776</sup> <sup>777</sup> <sup>778</sup> <sup>779</sup> <sup>780</sup> <sup>781</sup> <sup>782</sup> <sup>783</sup> <sup>784</sup> <sup>785</sup> <sup>786</sup> <sup>787</sup> <sup>788</sup> <sup>789</sup> <sup>790</sup> <sup>791</sup> <sup>792</sup> <sup>793</sup> <sup>794</sup> <sup>795</sup> <sup>796</sup> <sup>797</sup> <sup>798</sup> <sup>799</sup> <sup>800</sup> <sup>801</sup> <sup>802</sup> <sup>803</sup> <sup>804</sup> <sup>805</sup> <sup>806</sup> <sup>807</sup> <sup>808</sup> <sup>809</sup> <sup>810</sup> <sup>811</sup> <sup>812</sup> <sup>813</sup> <sup>814</sup> <sup>815</sup> <sup>816</sup> <sup>817</sup> <sup>818</sup> <sup>819</sup> <sup>820</sup> <sup>821</sup> <sup>822</sup> <sup>823</sup> <sup>824</sup> <sup>825</sup> <sup>826</sup> <sup>827</sup> <sup>828</sup> <sup>829</sup> <sup>830</sup> <sup>831</sup> <sup>832</sup> <sup>833</sup> <sup>834</sup> <sup>835</sup> <sup>836</sup> <sup>837</sup> <sup>838</sup> <sup>839</sup> <sup>840</sup> <sup>841</sup> <sup>842</sup> <sup>843</sup> <sup>844</sup> <sup>845</sup> <sup>846</sup> <sup>847</sup> <sup>848</sup> <sup>849</sup> <sup>850</sup> <sup>851</sup> <sup>852</sup> <sup>853</sup> <sup>854</sup> <sup>855</sup> <sup>856</sup> <sup>857</sup> <sup>858</sup> <sup>859</sup> <sup>860</sup> <sup>861</sup> <sup>862</sup> <sup>863</sup> <sup>864</sup> <sup>865</sup> <sup>866</sup> <sup>867</sup> <sup>868</sup> <sup>869</sup> <sup>870</sup> <sup>871</sup> <sup>872</sup> <sup>873</sup> <sup>874</sup> <sup>875</sup> <sup>876</sup> <sup>877</sup> <sup>878</sup> <sup>879</sup> <sup>880</sup> <sup>881</sup> <sup>882</sup> <sup>883</sup> <sup>884</sup> <sup>885</sup> <sup>886</sup> <sup>887</sup> <sup>888</sup> <sup>889</sup> <sup>890</sup> <sup>891</sup> <sup>892</sup> <sup>893</sup> <sup>894</sup> <sup>895</sup> <sup>896</sup> <sup>897</sup> <sup>898</sup> <sup>899</sup> <sup>900</sup> <sup>901</sup> <sup>902</sup> <sup>903</sup> <sup>904</sup> <sup>905</sup> <sup>906</sup> <sup>907</sup> <sup>908</sup> <sup>909</sup> <sup>910</sup> <sup>911</sup> <sup>912</sup> <sup>913</sup> <sup>914</sup> <sup>915</sup> <sup>916</sup> <sup>917</sup> <sup>918</sup> <sup>919</sup> <sup>920</sup> <sup>921</sup> <sup>922</sup> <sup>923</sup> <sup>924</sup> <sup>925</sup> <sup>926</sup> <sup>927</sup> <sup>928</sup> <sup>929</sup> <sup>930</sup> <sup>931</sup> <sup>932</sup> <sup>933</sup> <sup>934</sup> <sup>935</sup> <sup>936</sup> <sup>937</sup> <sup>938</sup> <sup>939</sup> <sup>940</sup> <sup>941</sup> <sup>942</sup> <sup>943</sup> <sup>944</sup> <sup>945</sup> <sup>946</sup> <sup>947</sup> <sup>948</sup> <sup>949</sup> <sup>950</sup> <sup>951</sup> <sup>952</sup> <sup>953</sup> <sup>954</sup> <sup>955</sup> <sup>956</sup> <sup>957</sup> <sup>958</sup> <sup>959</sup> <sup>960</sup> <sup>961</sup> <sup>962</sup> <sup>963</sup> <sup>964</sup> <sup>965</sup> <sup>966</sup> <sup>967</sup> <sup>968</sup> <sup>969</sup> <sup>970</sup> <sup>971</sup> <sup>972</sup> <sup>973</sup> <sup>974</sup> <sup>975</sup> <sup>976</sup> <sup>977</sup> <sup>978</sup> <sup>979</sup> <sup>980</sup> <sup>981</sup> <sup>982</sup> <sup>983</sup> <sup>984</sup> <sup>985</sup> <sup>986</sup> <sup>987</sup> <sup>988</sup> <sup>989</sup> <sup>990</sup> <sup>991</sup> <sup>992</sup> <sup>993</sup> <sup>994</sup> <sup>995</sup> <sup>996</sup> <sup>997</sup> <sup>998</sup> <sup>999</sup> <sup>1000</sup></i>	127
<i>2. <sup>1</sup> <sup>2</sup> <sup>3</sup> <sup>4</sup> <sup>5</sup> <sup>6</sup> <sup>7</sup> <sup>8</sup> <sup>9</sup> <sup>10</sup> <sup>11</sup> <sup>12</sup> <sup>13</sup> <sup>14</sup> <sup>15</sup> <sup>16</sup> <sup>17</sup> <sup>18</sup> <sup>19</sup> <sup>20</sup> <sup>21</sup> <sup>22</sup> <sup>23</sup> <sup>24</sup> <sup>25</sup> <sup>26</sup> <sup>27</sup> <sup>28</sup> <sup>29</sup> <sup>30</sup> <sup>31</sup> <sup>32</sup> <sup>33</sup> <sup>34</sup> <sup>35</sup> <sup>36</sup> <sup>37</sup> <sup>38</sup> <sup>39</sup> <sup>40</sup> <sup>41</sup> <sup>42</sup> <sup>43</sup> <sup>44</sup> <sup>45</sup> <sup>46</sup> <sup>47</sup> <sup>48</sup> <sup>49</sup> <sup>50</sup> <sup>51</sup> <sup>52</sup> <sup>53</sup> <sup>54</sup> <sup>55</sup> <sup>56</sup> <sup>57</sup> <sup>58</sup> <sup>59</sup> <sup>60</sup> <sup>61</sup> <sup>62</sup> <sup>63</sup> <sup>64</sup> <sup>65</sup> <sup>66</sup> <sup>67</sup> <sup>68</sup> <sup>69</sup> <sup>70</sup> <sup>71</sup> <sup>72</sup> <sup>73</sup> <sup>74</sup> <sup>75</sup> <sup>76</sup> <sup>77</sup> <sup>78</sup> <sup>79</sup> <sup>80</sup> <sup>81</sup> <sup>82</sup> <sup>83</sup> <sup>84</sup> <sup>85</sup> <sup>86</sup> <sup>87</sup> <sup>88</sup> <sup>89</sup> <sup>90</sup> <sup>91</sup> <sup>92</sup> <sup>93</sup> <sup>94</sup> <sup>95</sup> <sup>96</sup> <sup>97</sup> <sup>98</sup> <sup>99</sup> <sup>100</sup> <sup>101</sup> <sup>102</sup> <sup>103</sup> <sup>104</sup> <sup>105</sup> <sup>106</sup> <sup>107</sup> <sup>108</sup> <sup>109</sup> <sup>110</sup> <sup>111</sup> <sup>112</sup> <sup>113</sup> <sup>114</sup> <sup>115</sup> <sup>116</sup> <sup>117</sup> <sup>118</sup> <sup>119</sup> <sup>120</sup> <sup>121</sup> <sup>122</sup> <sup>123</sup> <sup>124</sup> <sup>125</sup> <sup>126</sup> <sup>127</sup> <sup>128</sup> <sup>129</sup> <sup>130</sup> <sup>131</sup> <sup>132</sup> <sup>133</sup> <sup>134</sup> <sup>135</sup> <sup>136</sup> <sup>137</sup> <sup>138</sup> <sup>139</sup> <sup>140</sup> <sup>141</sup> <sup>142</sup> <sup>143</sup> <sup>144</sup> <sup>145</sup> <sup>146</sup> <sup>147</sup> <sup>148</sup> <sup>149</sup> <sup>150</sup> <sup>151</sup> <sup>152</sup> <sup>153</sup> <sup>154</sup> <sup>155</sup> <sup>156</sup> <sup>157</sup> <sup>158</sup> <sup>159</sup> <sup>160</sup> <sup>161</sup> <sup>162</sup> <sup>163</sup> <sup>164</sup> <sup>165</sup> <sup>166</sup> <sup>167</sup> <sup>168</sup> <sup>169</sup> <sup>170</sup> <sup>171</sup> <sup>172</sup> <sup>173</sup> <sup>174</sup> <sup>175</sup> <sup>176</sup> <sup>177</sup> <sup>178</sup> <sup>179</sup> <sup>180</sup> <sup>181</sup> <sup>182</sup> <sup>183</sup> <sup>184</sup> <sup>185</sup> <sup>186</sup> <sup>187</sup> <sup>188</sup> <sup>189</sup> <sup>190</sup> <sup>191</sup> <sup>192</sup> <sup>193</sup> <sup>194</sup> <sup>195</sup> <sup>196</sup> <sup>197</sup> <sup>198</sup> <sup>199</sup> <sup>200</sup> <sup>201</sup> <sup>202</sup> <sup>203</sup> <sup>204</sup> <sup>205</sup> <sup>206</sup> <sup>207</sup> <sup>208</sup> <sup>209</sup> <sup>210</sup> <sup>211</sup> <sup>212</sup> <sup>213</sup> <sup>214</sup> <sup>215</sup> <sup>216</sup> <sup>217</sup> <sup>218</sup> <sup>219</sup> <sup>220</sup> <sup>221</sup> <sup>222</sup> <sup>223</sup> <sup>224</sup> <sup>225</sup> <sup>226</sup> <sup>227</sup> <sup>228</sup> <sup>229</sup> <sup>230</sup> <sup>231</sup> <sup>232</sup> <sup>233</sup> <sup>234</sup> <sup>235</sup> <sup>236</sup> <sup>237</sup> <sup>238</sup> <sup>239</sup> <sup>240</sup></i>	

ERRATA

CORRIGE

Pagina	8	verso	4	Reginarum	Reginarum	
	14		12	delle presenze	della presenza	
	15		8	Runcella	Runcella	
	ivi		9	è	è	
	ivi		11	regolato	regolata	
	ivi		15	quasi	quasi	
	ivi		24	arcipelago	Arcipelago	
	17		22	eleontrace	eleontrace	
	18		22	fiato	fiat	
	19		8	stoviglie	stoviglie	
	ivi		14	Giosa	Giosa	
	21		20	attivo	attiva	
	22		2	ferro nel 1822	ferro ; nel 1822	
	25		5	arcometro	arcometro	
	27		3	polveriera	polveriera	
	29		3	Jena	Jona	
	31		25	Pandari	Pandari	
	33		2	forma	sopra	
	35		27	g113	1813	
	36		13	prendo	prendendo	
	ivi	nota (2)	2	osservazione	osservazioni	
	37		4	frequente	più frequente	
	ivi		20	Est a Sud-Est	Est o Sud-Est	
	ivi		ivi	è	è	
	38	nota (1)	2	lo equilibrio	lo squilibrio	
	39		23		39	
	40		11	inviti	inerti	
	40	nota	3	grisca	grisea	
	ivi	nota	11	inerte	noctuli	
	51	nota	2	Corenes Cornus	Cornus cornus	
	ivi	nota	6	Perdrix cinerea	Perdrix cinerea	
	56		4	ove scorso	ora scorso	
	58		7	inaccessibili	inaccessibile	
	61		3	Pima	Piana	
	62		4	romper	romperlo	
	ivi		19	altro	alto	
	63		11	dalle	delle	
	67		24	Distretti	Distretti	
	68		17	manco	neanco	
	72		19	forco	forco	
	ivi		27	hastercbbe	basto	
	75		5	grassi		
	76		16	annerisso		
	81	nota	1	a noi conven		
	82		15	dopo sei ar		
			29	geli		

ERRATA

CORRIGE

Pagina 84	verso	23	assidarano	assiderano
» 88	»	9	Chapsal	Chaptal
» 90	»	11	scorsa	scorza
» 92	»	11	<i>masturtium</i>	<i>nasturtium</i>
» 106	nota	(9)	<i>lycopersican</i>	<i>lycopersicum</i>
» 107	»	12	Bascus	Ruscus
» 108	»	27	empo	tempo
» 112	nota	(3)	Penix doctilifera	Phenix dactilifera
» 116	»	8	inutilizzato	inutilizzato
» 118	»	2	cireggio	cirieggio
» 120	»	14	terra e	terra, e
» 124	»	10	castagna	castagno
» ivi	»	25	ave	Fave
» 127	»	12	delle	dalle
» 128	»	9	Morgana	Morgana
» 133	»	9	esangue	e sangue
» ivi	»	19	della	dalla



